

# Einkaufsliste und Checkliste – Pulled Pork



## Teil 1: Einkaufsliste Pulled Pork

1. Schweine-Nacken oder Schweine-Schulter ohne Knochen (Gewicht mindestens 2 kg)
2. Senf (Empfehlung Bautzner Senf mittelscharf) mind. 100 g
3. Marinade (trocken RUB) nach Geschmack, pro Nacken oder Schulter ca. 150 - 200 g  
Klassisch nimmt man MagicDust  
Empfehlung: „Gyros Gewürz“ oder „Fuchs Gewürze Puszta“
4. Eine Rolle Aluminium-Folie
5. Eine Rolle Frischhalte-Folie
6. Coleslaw\* – alternativ Krautsalat mit Sahne oder nur Krautsalat
7. BBQ-Soße nach Geschmack  
Empfehlung: Bull's Eye BBQ -Sauce Original
8. Burger-Brötchen (BUNS) alternativ kann man auch normale  
Brötchen oder Vollkornbrötchen vom Bäcker nehmen
9. Grillkohle (Menge je nach Erfahrung + Reserve)
10. Holz (Menge je nach Erfahrung + Reserve)  
Falls kein Holz genommen wird -> Räucherchips  
Empfehlung: Räucherchips aus Kirschholz „Cherry“
11. Grillanzünder
12. Ersatzbatterien für Grillthermometer

## Teil 2: Checkliste Pulled Pork

1. Smoker Grill inkl. Grillrosten sauber?
2. Eventuell Nachbarn informiert?
3. Grillthermometer funktioniert?
4. Ersatzbatterien für Grillthermometer vorhanden?
5. Grillkohle, Holz oder Räucherchips in ausreichender Menge vorhanden?
6. Alle Dinge der Einkaufsliste gekauft?

\*Coleslaw: Im Wesentlichen besteht Coleslaw aus Krautsalat, Möhren (auch Karotten oder Wurzeln genannt) Sahne und Gewürzen.