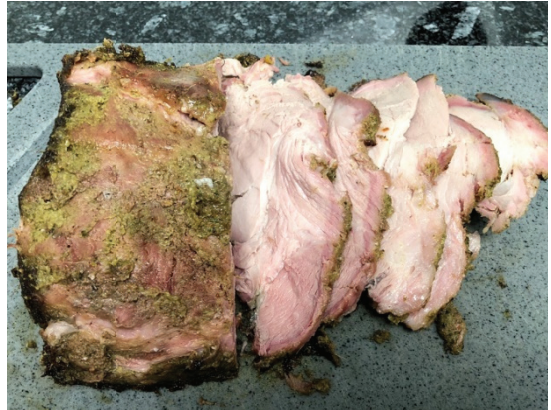


Jerk Pork – Karibisches Schwein

Zutaten für: 4 Personen

1500	g	Schweinehals
6	Stück	Frühlingszwiebeln
4	Stück	Knoblauchzehen
1	Stück	Limette
1	Stück	Ingwer (50g)
1	Stück	Schalotten (35g)
2	TL	getrockneter Thymian
5	Stängel	frische Petersilie
5	Stängel	frischer Koriander
2	Stück	frische Scotch Bonnet Chili
1	Stück	frische Jalapeños
20	Stück	getrocknete Pimentkörner
2	Stück	getrocknete Nelken
¼	Stück	Zimtstange
10	Stück	getrocknete Pfefferkörner
5	cl	brauner Rum
3	EL	Sojasauce
3	EL	weißer Balsamico
2	EL	brauner Zucker
3	EL	Sonnenblumenöl
½	TL	Muskat
2	TL	Meersalz
6	EL	Hickory Holzchips
1	Stück	Gefrierbeutel 4L



Zubereitungszeit ca.: 10 Stunden
Vorbereitungszeit 24 Stunden

Zubereitung:

Unser Jerk Pork wird im Water-Smoker im Hickory Rauch gegart. Daher solltet ihr die Holzchips über Nacht in Wasser einlegen, dadurch entwickeln sie ein intensiveres Aroma und die Chips verbrennen nicht so schnell.

Nehmt einen großen Mörser, in welchen ihr das Salz, Pfeffer, Piment, Zimtstange und die Nelken zu einem Gewürzpulver mörsert.

Schält Knoblauch, Schalotte und Ingwer und zerkleinert alles grob. Die Scotch Bonnet und Jalapeño zerteilt einmal und entfernt die Kerne, die weißen Membranen (da steckt die höllische Schärfe drin) und den Stielansatz. Schneidet die frischen Kräuter, die Frühlingszwiebeln, die Scotch Bonnets und die Jalapeños in grobe Stücke und gebt alles in einen Mixer. Fügt das Gewürzpulver, Rum, braunen Zucker, Balsamico, Sonnenblumenöl, Sojasauce, Muskat, Thymian und den Saft der Limette hinzu und mixt alles zu einer feinen Paste.

Tupft das Fleisch mit Küchenpapier trocken, stecht es ca. 5 cm tief mit einem spitzen Messer rundherum ein, so zieht die Marinade besser ein. Dann legt das Fleisch in den Gefrierbeutel und fügt die Marinade hinzu, drückt die Luft aus dem Beutel und verknotet ihn. Jetzt knetet das Fleisch in der Marinade gut durch, legt den Beutel in eine Schale und lasst es im Kühlschrank ca. 24 Stunden marinieren.

Nehmt das Fleisch eine Stunde vor dem Smoken aus dem Kühlschrank, so dass es Raumtemperatur annehmen kann.

Den Smoker auf ca. 110°C aufheizen. Dann schneidet den Gefrierbeutel auf und legt das Jerk Pork auf den Smoker, die restliche Marinade fangt ein der Schüssel auf. Streut nun die Hälfte der abgetropften Holzchips auf die Kohlen und lasst das Fleisch 2,5 Stunden bei geschlossenem Deckel smoken. Dann pinselt das Fleisch mit der aufgefangenen Marinade ein und gebt die restlichen Holzchips auf die Kohlen. Lasst das Fleisch weitere 2,5 Stunden smoken und anschließend erneut mit der Marinade einpinseln. Das wiederholt ihr so häufig, bis die Marinade aufgebraucht ist.

Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 70 bis 75°C erreichen, dann ist es perfekt. Nehmt es aus dem Smoker, wickelt es in Alufolie und in ein großes Handtuch ein und lasst es 20 Minuten ruhen.

Zum Servieren schneide ich das Fleisch in dünne Scheiben und reiche eine Mango-Salsa dazu.