

Mainz, Juni 2017

Der Rub und der Mop

Sie denken an eine Hunderasse – weit gefehlt. Bei einem Rub und einem Mop handelt es sich um würzende Zutaten für ein Pulled Pork. Wie Sie diese ganz einfach selber machen erfahren Sie hier:

Das Wort „Rub“ kommt von einmassieren oder einreiben. Rubs sind meist salz- und zuckerhaltige Gewürzmischungen, die eine schöne Farbe oder gar Kruste ergeben. Durch das Karamellisieren des Zuckers wird zudem die typische BBQ Note unterstützt. Viele Firmen lassen sich die Rubs teuer bezahlen. Ganz einfach geht es, wenn sie $\frac{3}{4}$ Barbecue Gewürzsalz von MOGUNTIA mit $\frac{1}{4}$ braunen Zucker mischen. Davon setzen Sie dann 28 – 30g je kg Fleisch ein. Das damit eingeriebene Fleisch lassen Sie dann ca. 2 Tage durchmarinieren. Anschließend kommt das Fleisch dann auf einen Rost in den Smoker, Backofen oder Kombidämpfer wo es bei 110° C langsam gegart wird. Damit der Bratensaft aufgefangen werden kann, stellen wir eine Auffangschale mit etwas Wasser darunter. Beim garen im Kombidämpfer (Umluft) stellen wir zudem die Feuchte auf 60-70% damit das Fleisch nicht zu schnell austrocknet.

Sicherlich könnte man das Fleisch auch im Vakuumbbeutel vorgaren. Vorteil wäre, dass das Fleisch so vorgegart lange lagerfähig wäre und so in den Verkauf kommen könnte. Dies hat jedoch den Nachteil, dass sich keine Röststoffe ausbilden und der Fleischsaft oft nicht konzentriert genug ist um damit zu moppen.

Der „Mop“:

Moppen oder nicht moppen ist eine reine Philosophie Frage. Der Mop ist eine Flüssigkeit die ab einer gewissen Kerntemperatur in regelmäßigen Abständen auf das Fleisch aufgetragen wird und damit den Geschmack und die Krustenbildung unterstützt. Dagegen spricht, dass hierfür die Türe zum Smoker immer wieder geöffnet werden muss, wodurch wertvolle Energie verloren geht. Bei der Herstellung im Kombidämpfer stellt sich das Problem aber weniger gering da, da der Küchenbackofen schnell wieder auf Betriebstemperatur ist. Mops bestehen meist aus Fruchtsäften oder leichten Essigen in Verbindung mit Gemüsebrühen, eventuell Gewürzen und dem ausgetretenen Bratensaft. Einer der beliebtesten Mops ist 200ml Apfelsaft vermischt mit 200ml Wasser und gewürzt mit 5g VEGETOR® Fix Gemüsebouillon von MOGUNTIA. Darunter den aufgefangenen Bratensaft rühren und wer möchte, einen Schuss Whiskey. Ab einer Kerntemperatur von ca. 75 °C wird gemoppt, d.h. das Fleisch wird alle halbe Stunde mit der Flüssigkeit bepinselt. Bequemer geht es mit einer Sprühflasche. Dafür muss der Mop zuvor aber ggf. abgeseiht werden. Die Temperatur wird auf 120° - 130°C erhöht. Die Auffangschale bleibt dabei unter dem Fleisch, das auf einem Rost liegt, denn den Bratensatz brauchen wir später noch. Ab einer Kerntemperatur von ca. 90°C sollte das Fleisch weich sein. Profis glasieren dies jetzt noch. Ideal hierfür ist z.B. die Barbecue Sauce Americana von MOGUNTIA. Sie weist zum einen die passende Konsistenz auf und ist fruchtig würzig. Diese wird mit einem

Pinsel aufgetragen und die Temperatur kurzzeitig erhöht. Nach ca. 5-10 Minuten kann das Fleisch nun zerrissen werden.

Hierfür eignen sich am besten spezielle Pulled Pork Claws. Es geht notfalls aber auch mit einer stabilen Gabel. Ist das Fleisch zerrissen gibt man es in die Auffangschale zum Bratensatz und vermischt es mit diesem. Man kann das Ganze auch noch etwas mit dem übrigen Mop abschmecken.

Pulled Pork eignet sich ideal zum Warmhalten in der Imbissstheke. Serviert werden kann es sowohl im Brötchen (dies kann hierfür auch mal etwas rustikaler sein), im Burger oder als Tellergericht mit Cole Slaw (Amerikanischer Krautsalat) und Wedges oder Rosmarinkartoffeln. Noch etwas Barbecue Sauce Americana dazu – fertig.

Die vollständige Rezeptur inkl. plan IT Nährwertberechnung für das Fleisch, den Salat und letztendlich den Burger im plan IT System stellen die MOGUNTIA - WERKE kostenfrei zur Verfügung.

Bildunterschriften:

Pulled Pork Burger (Bildquelle Shutterstock)

Fotos: Moguntia-Werke

