

Grillen für jeden Geschmack! Rezept/Foto: meGGLE.de  
ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Juli-August 2018

## Pulled-Pork

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinenacken  
3 Karotten  
3 Tomaten  
2 Zucchini  
Saft von 2 Zitronen  
2 EL Honig  
125 g MEGGLE Kräuter-Butter  
Salz und Pfeffer



Das Gemüse in grobe Stücke schneiden, das Fleisch salzen und pfeffern, 100 g Kräuter-Butter zerteilen und alles in Alufolie wickeln und bei indirekter Hitze rund zwei Stunden weichgaren.

In der Zwischenzeit eine Sauce aus 25 g Kräuter-Butter, Honig und Zitronensaft zusammenrühren.

Alupäckchen öffnen. Gemüse beiseite stellen und auf Wunsch warm halten. Anschließend das Fleisch mit einer Gabel zerrupfen, mit der Sauce übergießen und für ca. 5 Minuten auf dem Grill ziehen lassen. Dann pur, oder im Brötchen oder in einer Taco Shell zusammen mit dem Gemüse servieren.