



# PULLED PORK WARPS

## VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 15 MIN

## GARZEIT

3 STD 15 MIN

## PORTIONEN

4

## ZUTATEN

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| 1kg Schweinenacken       | Koncis          |
| 1L Apfelsaft             | Alufolie        |
| 8 EL „BBQianer PULL IT“  | Marinierspritze |
| 4 Wraps                  |                 |
| 300g Coleslaw            |                 |
| 4 EL „Classic BBQ Sauce“ |                 |

## ZUBEREITUNG

- Grill auf 180°C
- Nacken parieren
- mit Apfelsaft/Rub Mischung impfen
- mit "PULL IT" rubben
- auf das Gitter der Koncis legen
- restlichen Apfelsaft in die Form schütten
- mit Alufolie fest verschließen
- 3 Stunden grillen und mit 2 Gabeln pullen
- Coleslaw auf den Wrap
- Pulled Pork darauf und BBQ Soße darüber
- Einwickeln und nochmal für 5 min auf den Grill