



Ein neues  
Gefühl von  
Grillen

## grille & gnüsse.

Kaufen Sie jetzt ein Big Green Egg und Sie erhalten ein Grill-Kochbuch mit vielen köstlichen Rezepten zum nach grillen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Grill!

**JETZT GRILLEN!**

[www.marina-walensee.ch](http://www.marina-walensee.ch)

**marina**  
WALENSEE

REZEPT VON PHILIP MUTHER ZUM NACHGRILLEN

# 6h gegartes pulled pork

## ZUTATEN

- Schweinenacken
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Die Schweinenacken werden einen Tag in einer Salz-Pfeffer-Olivenöl Marinade eingelegt, danach bei 80° C 6 Stunden lang gegart.

Serviert wird das Pulled Pork dann mit einem Brötchen und on top eine BBQ-Sauce. That's it!



**Code scannen &  
weitere Infos erhalten!**

**JETZT GRILLEN!**

[www.marina-walensee.ch](http://www.marina-walensee.ch)

**marina**  
WALENSEE