

[PORK-BELLY-BURNT-ENDS]

Fantastische Idee aus einem Schweinebauch. Das sind die Bon-Bons aus dem Smoker.

Zutaten

- ✦ 2-3 kg Schweinebauch (ohne Schwarte)
- ✦ MiG Ribs Rub
- ✦ 5 EL BBQ-Sauce
- ✦ 3 EL Butter
- ✦ 3 EL Honig
- ✦ 2 EL Brauner Zucker

Zubereitung

- 1_ Bereite den Grill auf 135Grad indirekte Hitze vor.
- 2_ Scheide den Bauch in gleich große Würfel.
- 3_ Würze die Würfel von allen Seiten mit dem Rub.
- 4_ Lege die Würfel auf und gib etwas Kirschchips zu den Kohlen.
- 5_ Nach 2h nimmst du die Würfel vom Grill und gibts sie in eine Aluschale. Gib Butter, Honig, Zucker und die BBQ Sauce drüber. Bedecke die Aluschale mit Alufolie und stelle sie wieder auf den Grill.
- 6_ Nach ca. 1 Stunde nimm die Alufolie weg und glasiere die Burnt Ends für ca. 5 min.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

3-4 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

