



Burnt Ends

Zutaten für ca. 8-10 Personen

2,5 kg Schweinebauch
ohne Knochen
80 g BBQ Rub

100 g brauner Zucker
100 g Honig
75 g Butter

200 ml BBQ-Sauce

Zubereitung

Knorpel vom Bauch entfernen und die Schwarte abschneiden (nicht wegwerfen, diese wird später verarbeitet). Den Bauch in drei bis vier cm große Würfel schneiden, mit der Gewürzmischung „BBQ Rub“ großzügig würzen und mindestens eine Stunde – am besten aber über Nacht – im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Grill auf 120 °C indirekte Hitze vorheizen und die Würfel für zwei bis drei Stunden auf dem Rost räuchern, bis sie goldbraun sind.

Die geräucherten Würfel in eine Edelstahlschale geben und mit einer Mischung aus Zucker, Honig und Butter bedecken. Die Schale mit Alufolie dicht verschließen und zurück auf den Grill stellen. So wird der Bauch für 90 Minuten bei 120 °C indirekter Hitze weitergegart.

Anschließend die BBQ-Sauce drüber geben und gut untermischen, bevor die Schale für weitere 30 Minuten zurück auf den Grill geht. Ab und zu umrühren während die Sauce langsam karamellisiert.

Zu guter Letzt die Würfel für 15 Minuten nochmals auf den Grillrost geben, sodass die Sauce schön anzieht und heiß servieren.

Guten Appetit!