

Pork Belly Burnt Ends

Folgende Zutaten brauchen Ihr für 8 Personen als Appetizer oder Snack:

- 800g Schweinebauch ohne Knochen und Schwarte
- BBQ-Rub (Euer Liebster)
- Honig
- Butter
- BBQ-Sauce (Eure Liebste)

Schneidet 4 x 4 cm große Würfel und würzt sie von allen Seiten mit Eurem Lieblings-BBQ-Rub.

Regelt Euren Grill indirekt auf rund 120 Grad ein und räuchert die Fleischwürfel für 3 Stunden. Ich habe hier Hickory verwendet.

Im zweiten Schritt gebt Ihr die geräucherten Ends in eine feuerfeste Schale und gebt nun Honig und großzügig Butterflöckchen darüber. Deckt die Schale mit einem Deckel oder Alufolie ab und gebt sie wieder für 2 Stunden in den indirekten Bereich. Ich habe die Mengenangabe bewusst weggelassen, da es nicht drauf ankommt. Nach dem Motto viel hilft viel braucht Ihr nicht geizig sein.

Für die letzte Phase entfernt die Folie und gebt nun einen guten Schuss Eurer Lieblings-BBQ-Sauce über das Fleisch und mischt alles gut durch. Gebt die offene Schale noch mal für eine Stunde auf den Grill.

