

Pork Burnt Ends "Meat-Candy"



Hallo,

heute zeigen wir euch unser Rezept für das sogenannte "Meat-Candy". Meat-Candy sind Burnt Ends, allerdings nicht vom Rind, wie es vermutlich die Meisten kennen, sondern vom Schwein. Normalerweise werden Burnt Ends vom „Point“ der Rinderbrust geschnitten und sind auch wirklich sehr köstlich. Aber man kann auch aus einem Schweinebauch oder Schweinenacken sehr leckere Burnt Ends machen und das zeigen wir euch hier:

Zutaten für 4 Personen:

- 1,4kg Schweinenacken
- 2 EL Butter
- 50g Rohrzucker
- 2 EL Honig
- 125ml BBQ-Sauce
- 45g Rub (in unserem Fall RIB RUB von Sault und Pfeffer)

Smoken / Räuchern

Um die Burnt Ends zu smoken, haben wir uns für die Rotwein Chunks von Sault und Pfeffer entschieden. Ebenfalls eine gute Wahl wäre aber auch eine Hickory oder Apfelholz.



Zu Beginn wird das Fleisch in ca. 3x3 cm große Stücke geschnitten und ordentlich von allen Seiten mit Rub durchgemischt. Hierbei ist es wichtig, dass alle Stücke wirklich mit Rub bedeckt sind.



Das Fleisch könnt ihr nun gut abgedeckt über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag kümmert ihr euch um euren Grill oder Smoker. Wir smoken auf unserem Kugelgrill. Wer einen Gasgrill hat, kann das natürlich auch ohne Probleme mit einer Smoking-Box und Räucherchips bzw. Mehl räuchern.

Für den Kugelgrill haben wir den sogenannten Minionring aufgebaut. Dabei werden zwei Briketts nebeneinander gestellt und ein Brikett obendrauf gelegt. Und das wird zu einer Perlenkette von ca. 10-15x so fortgeführt. Wichtig ist, dass sich die einzelnen „Abteilungen“ der Briketts berühren, damit alle Briketts auch nacheinander zünden können. Auf die ersten beiden legt ihr dann zwei Chunks und ganz vorne fünf durchgeglühte Briketts für den Start.



Die Temperatur müsst ihr nun auf ca 120 Grad einregeln.

Das Fleisch kommt dann entweder auf eine Griddleplatte oder einfach auf das Rost. Wichtig hierbei ist, dass es natürlich in die Zone mit indirekter Hitze kommt.



Das Fleisch bleibt nun ca. 2-3 Stunden im Rauch. Hier kann man leider keine genauen Angaben machen, denn es liegt immer auch daran, welches Holz ihr zum Smoken nehmt und wie viel Zucker euer Rub hat. Von der Optik sollten die Stücke gold-braun sein. Wer gerne mit Kerntemperatur arbeiten möchte, was bei der Größe ja nicht so einfach ist, der sollte ca. 78-80 Grad anpeilen.

Wenn die Burnt Ends fertig gesmoked wurden, dann geht es weiter mit dem Garen. Ihr packt eure Burnt Ends in Grillschalen und gebt die Butter, den Zucker und den Honig dazu.



Danach verschließt ihr das Ganze gut mit Alufolie und gart das Fleisch für weitere 1,5 Stunden bei 120 Grad.

Nun kommt es zum letzten Feinschliff. Zuerst gebt ihr die Barbequesauce in die Schalen und mischt alles gut durch. Für 30 Minuten bleiben die Burnt Ends jetzt noch in den Schalen. In dieser Zeit karamelisiert die Sauce am Fleisch. Anschließend gehen die Burnt Ends noch einmal für 15 Minuten zurück auf das Rost, damit auch die letzten Stellen der BBQ-Sauce am Fleisch karamelisieren können.



Die kleinen Würfel sind wirklich super lecker. Egal, ob als Appetizer auf einer Party, wo jeder mal kurz naschen kann, oder als Hauptgang mit Steakhouse Wedges. Die rauchige, leicht scharfe und gleichzeitig süße Note ist wirklich richtig klasse.

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de