

Schweinekarree mit BBQ Glace

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

10
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Karree

1,2 kg Schweinekarree
80 g BBQ Rub
70 ml BBQ Sauce
20 ml Honig
15 ml Balsamico Essig
Salz

Besonderes Zubehör

Gasgrill
BBQ Thermometer

Du brauchst mal wieder was Neues auf deinem Grill? Was nicht Alltägliches, das deinen Gästen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt? Schwein gehabt - im wahrsten Sinne des Wortes! Dann ist dieses "Finger-Licking" Rezept einfach genau das Richtige für dich! Ein Karree wie gemalt. Zartes Schweinefleisch mit einer leckeren Kruste und einer süß, klebrigen BBQ Glasur. Besser kann dein nächstes Grillevent nicht starten. Der dicke Brummer macht darüber hinaus auch einen imposanten Eindruck auf deiner Grillfläche.

- 1 -

Grill auf 110 °C indirekte Hitze einregeln.

- 2 -

Fettseite des Karrees einschneiden und großzügig mit BBQ Rub und Salz einreiben.

- 3 -

Karree auf die indirekte Seite des Grills legen, Thermometer einstecken und Deckel schließen.

- 4 -

Karree ca. 2 Stunden garen, bis die Kerntemperatur bei 62 °C liegt. BBQ Sauce, Honig und Essig mischen und Fleisch damit alle 30 Minuten bepinseln.

- 5 -

Karree bei direkter Hitze insgesamt 5 Minuten von allen Seiten angrillen. Darauf achten, dass die BBQ Sauce und der Honig nicht verbrennen.

- 6 -

Scheine Karree 10 Minuten ruhen lassen und zwischen den Rippen anschneiden.