



BBQ-Würfel vom Schwein

Zutaten:

- 2,5 kg Schweinenacken
- 4 EL Senf mittelscharf
- 2 EL Pflanzenöl
- Gewürzmischung nach Wahl

Häussler Gewürzmischung:

- 100 g Meersalz
- 100 g brauner Zucker
- 120 g Paprika scharf
- 20 g Paprika geräuchert
- 80 g Zwiebelpulver
- 80 g Pfeffer grob gemahlen
- 40 g Knoblauch
- 40 g Senfkörner grob gemahlen

Zum Bestreichen:

Honig, BBQ-Sauce oder andere beliebige Sauce

Zubereitung:

Das Fleisch in etwa 3 cm Würfel schneiden. Diese mit Senf und Öl einreiben. Danach die Würfel mit der Gewürzmischung bestreuen und in das Fleisch einmassieren. Anschließend über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen

Am nächsten Tag den Holzbackofen auf ca. 300° C heizen. Somit hat er genug Speicherwärme. Räuchereinsatz einsetzen und mit beliebigem Räuchermehl* füllen

Die Würfel auf einen Rost legen und diesen auf einen Edelstahl Bräter setzen. Der Bräter sollte ca. 2 cm hoch mit Wasser befüllt werden. Der Bräter mit dem Fleisch bei etwa 200° C in den Ofen geben und für gute 90 Minuten räuchern.

Anschließend das Fleisch vom Rost nehmen und in einen Bräter legen. Dann mit ca. 300-400 ml Flüssigkeit übergießen und mit einem Deckel verschließen. Diese Flüssigkeit kann das übrige Wasser aus dem Bräter sein, aber auch Apfelsaft, Cola, Orangensaft. Je nach Geschmack.

Das Fleisch nun für weitere 2 Stunden in diesem Bräter dämpfen. Das Fleisch sollte zum Schluss weich sein. Für den Glanz das Fleisch mit Honig, BBQ-Sauce oder einer anderen Sauce bestreichen.



Im Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Garzeit: ca 3,5 Stunden

*Verschiedene Räuchermehle finden Sie unter:
www.backdorf.de

Kirschholz
Buchenholz
Wacholder