

GESMOKTEN KAVALIERSPITZ *im Buchenrauch*

// JONNY'S BBQ

- 1 Der **Kavalierspitz** wird zuerst von unnötig harten Fettschichten oder Sehnen befreit. Anschließend wird er mit süßen Senf eingerieben und gründlichst mit BBQ-Rub bestreut.
- 2 Die **Wood Smoking Chips Buche** für ca. 20 Minuten in Wasser einlegen.
- 3 Nun wird der Griller auf **120 Grad** eingeregelt und das Fleisch auf den Rost gelegt.
- 4 Jetzt die Kerntemperatursonden anbringen und die zuvor gewässerten Wood Smoking Chips über den durchgeglühten Kohlen verteilen. Den Deckel schließen und **mindestens eine Stunde smoken!**
- 5 Nach 3 Stunden das Fleisch mit BBQ-Soße bestreichen bzw. mit Flüssigkeit (Apfelsaft, Essig) besprühen!
- 6 Grundsätzlich ist das Fleisch meist nach **5 Stunden bei einer Kerntemperatur von 90 Grad angekommen**. Serviert wird der Kavalierspitz z.B. mit **Grillgemüse**.

Viel Spaß beim Räuchern und guten Appetitt wünschen Grillgold und Jonny's BBQ!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold WoodSmokingChips Buche
- 1 Kavalierspitz
- 4 EL süßen Senf
- 4 EL BBQ Rub
- Apfelsaft und Essig
- Grillgemüse nach Belieben

ZUBEREITUNG ca. 1 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL
UND GASGRILL MIT DECKEL**

