

SCHWEINEBAUCH

geräuchert mit Ahorn WoodSmokingChunks

// VALENTIN TV

❶ Die **Schwarte** leicht einschneiden in Quadraten (nicht ins Fleisch schneiden).

Den **Schweinebauch** mit groben **Meersalz** gut einreiben. Anschließend mit ca. 2 Löffel **Senf** einschmieren und mit dem **Gewürzsalz** einstreuen und einklopfen. Für ca. 10 Minuten rasten lassen. Wer mehr Zeit mitbringt, kann den Schweinebauch bereits am Vortag zubereiten, über Nacht im Kühlschrank lassen und am nächsten Tag auf den Grill geben.

❷ Die **WoodSmokingChunks** für ca. 20 Minuten in Wasser einlegen. Den Grill auf ca. **210°** vorheizen.

❸ Eine **Edelstahlwanne** mit heißem Wasser in den Grill geben (unter dem Rost neben der Kohle). Die **WoodSmokingChunks** auf die heißen Kohlen legen (2 bis 3 Stück). Das **Fleisch** über die Wasserwanne auflegen (indirekte Seite). **Deckel** schließen und die Regler leicht öffnen.

❹ Konstante Temperatur von **200°** im Grill. Grillen und Räuchern bis die **Kerntemperatur von ca. 75°** erreicht ist (ca. 1,5 - 2 Stunden). Rausnehmen und genießen!

Gut Glut!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 2 - 3 Stück Grillgold WoodSmokingChunks Ahorn
- ca. 1,5kg Schweinebauch
- Senf
- Grobes Meersalz
- Grillgold´s feines Gewürzsalz für Schwein

ZUBEREITUNG ca. 2 Std.

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

