

# Burnt Ends vom Schweinenacken



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.com](http://www.fabisgrillbbq.com)

## Zutaten:

- 1,2 kg Schweinenacken
- 3 EL BBQ Rub
- 150 ml BBQ Sauce
- 50 ml Apfelsaft
- 3 EL Ahornsirup
- 50 g Butterflocken

## Zubereitung:

Den Schweinenacken in 3x3 cm große Würfel schneiden, mit dem Rub würzen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Würfel werden bei indirekter niedriger Hitze (ca. 120°C) 2 Stunden gegrillt.

Anschließend das Fleisch in eine Auflaufform legen und mit der BBQ Sauce und dem Apfelsaft vermischen. Den Ahornsirup und die Butterflocken darauf verteilen und die Auflaufform mit Alufolie verschließen.

Die Schale zurück auf den Grill stellen und die Temperatur auf ca. 150 °C erhöhen.

Das Fleisch weitere 2 Stunden dämpfen. Nach dieser Zeit die Alufolie entfernen und offen, aber bei geschlossenem Grilldeckel, ½ Stunde fertig garen. Dabei gelegentlich umrühren.

Also dann...gut Glut! 😊