

Glasierte Speckwürfel

«Pork Belly Burnt Ends»

Zutaten für 2 Pers. als Hauptgang oder 4-6 Pers. zum Apéro

500 g Speck, unbehandelt, ohne Haut
Cajun Rub¹

Speck in 3 cm Würfel schneiden.

Speckwürfel rundum gut mit Rub bedecken. Speck eine Stunde zugedeckt ziehen lassen.

BBQ-Grill oder Backofen auf 135°C vorheizen.

Speckwürfel mit der Fettseite nach unten auf den Grillrost legen und 2 Stunden garen.

Speckwürfel alle 30 Minuten mit Apfelsaft besprühen (im Backofen «Dampfgaren» oder ein Gefäss mit Wasser auf den Boden stellen).

Speckwürfel in eine ofenfeste Form geben und mit etwas Salz und Rub würzen.

¾ normale BBQ-Sauce und ¼ pürierte Aprikosenkonfitüre miteinander verrühren, würzen

2 dl Aprikosen-BBQ-Sauce²

Speckwürfel mit der BBQ-Sauce übergiessen und wenden bis sie rundum mit Sauce überzogen sind.

3 EL Akazienhonig

Über die Speckwürfel träufeln.

Speckwürfel in der offenen Form eine weitere Stunde bei 135°C garen bis die Sauce eingekocht ist. Gelegentlich wenden.

Vor dem Verzehr etwa 15 Minuten ruhen lassen.



CBB, Okt./2018
Traeger

¹ oder andere BBQ Gewürzmischung
² z.B. Papa Rudy's - Aprikosen BBQ Sauce