



www.timskitchen.de

Schweinerücken vom Smoker

Zutaten für: 4 Personen

1500	g	Schweinerücken
3	EL	BBQ Rub für Schweinefleisch
50	g	Butter
2	EL	Hickory Holzchips



Zubereitungszeit ca.: 2 - 2,5 Stunden
Vorbereitungszeit 16 Stunden

Zubereitung:

Bei diesem Rezept steht der reine Fleischgeschmack im Vordergrund. Daher solltet Ihr ein gutes Stück Fleisch vom Metzger besorgen!

Unser Schweinerücken wird im Water-Smoker im Hickory Rauch gegart. Daher solltet ihr die Holzchips über Nacht in Wasser einlegen, dadurch entwickeln sie ein intensiveres Aroma und die Chips verbrennen nicht so schnell.

Entfernt die Silberhaut vom Fleisch und bestreut es rundherum mit meinem „BBQ Rub für Schweinefleisch“ (das Rezept findet ihr auf www.timskitchen.de) und massiert die Gewürze ins Fleisch ein. Wickelt das Fleisch in Klarsichtfolie, legt es in eine Schale und lasst es über Nacht marinieren.

Nehmt das Fleisch eine Stunde vor dem smoken aus dem Kühlschrank, so dass es Raumtemperatur annehmen kann. Solange das Fleisch noch kalt ist, spritze ich es mit Butter, so bleibt es wunderbar zart und saftig.

Gebt die Butter in einen Topf und lasst sie auf dem Kochfeld langsam zerlaufen. Zieht die Butter in einer Marinier-Spritze auf und spritzt die Butter an 6-8 Stellen von oben durch die Folie in die Mitte des Fleisches. Wenn ihr die Butter ins Fleisch gespritzt habt, wartet einen Moment bevor ihr die Spritze heraus zieht. Dadurch verfestigte sich die Butter im Fleisch und es tritt nicht so viel wieder aus.

Den Smoker auf ca. 120°C aufheizen. Sobald der Smoker auf Temperatur ist, schneidet die Folie auf und legt den Schweinerücken auf den Rost. Streut die abgetropften Holzchips auf die Kohlen und lasst das Fleisch 2 bis 2,5 Stunden (**entscheidend ist ausschließlich die Kerntemperatur**) bei geschlossenem Deckel smoken.

Das Fleisch soll eine Kerntemperatur von 70°C erreichen, dann ist es perfekt.