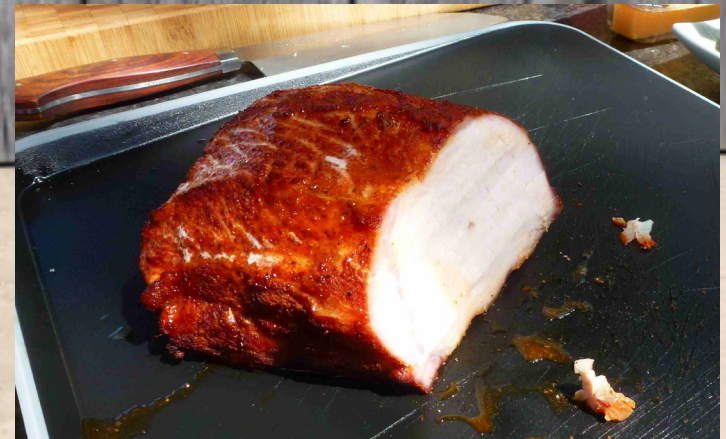


Schweinerücken aus dem Broilking Smoker



Zutaten: 1- 2 kg Schweinerücken (küchenfertig),
1 El Maldon Seasalt, 2 Tl Schwarzer Pfeffer,
1 Tl Geräuchertes Paprikapulver,
2Tl braunen Zucker

Zubereitung: Das Fleisch mit den Gewürzen einreiben und bei ca. 120 Grad ca.1 Stunde Räuchern. Wichtig ist es die Kerntemperatur zu kontrollieren. Schweinerücken wird gerne trocken. Maximale Kerntemperatur 65 Grad. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen und dünn aufschneiden. Schmeckt warm, aber auch kalt am nächsten Tag.