



mobil: +49 157 726 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Rudy's Roast Pork with Mustard Crust

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
2 kg	Schweine Rücken oder Schulter mit Schwarte
200 ml	Rudy BBQ Sauce
1 TL	Ölivenöl
1 EL	Meersalz
	Lorbeerblätter



Grill-Regeln

Grill-Zeit	20m
Grill-Methode	direkt im Rauch
Grill-Temperatur	250°/180°
Grill-Zubehör	Weber Grillgestell Räucherchips

Vorbereitung / Zubereitung

1. Die Schwarte einschneiden und salzen, auch in den Einschnitten
2. Dann bei 250° ca. 30-40 min. grillen.
3. Danach bei 160-180° garen lassen bis zu einer Kerntemperatur von 68°.
4. Fleisch heraus nehmen und mit Backpapier leicht bedecken und ca. 15 min. ruhen lassen.

Guten Appetit