

# Pork Belly Burnt Ends - Verdens bedste slik - How to do

Pork Belly Burnt Ends skåret af Ribbensteg eller Brystflæsk. De smager simpelthen fantastisk og hvis du ikke har prøvet dem endnu så har du nu ingen undskyldning længer.

Forberedelsen ligner den klassiske 3-2-1 metoden til ribs, men først skal Ribbenstegen eller Brystflæsken trimmes.

Afhængigt af om Ribbensteg eller Brystflæsken er med eller uden ben, er det nødvendigt at fjerne dem.

Derefter fjernes skindet, men jeg har ikke fjernet hele fedtet, kun skallen.

Egentlig kan fedtet også være helt væk, det kan man gøre efter eget smag. Vi trimmer det lidt.

## 3-2-1 Svinekød! Pork Belly Burnt Ends

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

6 timer.



## Ingredienser til Pork Belly Burnt Ends

- 2 kg Brystflæske eller Ribbensteg uden ben.
- BBQ Rub (efter egen smag). Jeg har brugt min egen [Pig Powder](#)
- BBQ Sauce (efter egen smag). Jeg har brugt min egen [Classic BBQ Sauce](#)
- Smør (efter behov)
- Honning (efter behov)

## Fremgangsmåde på Pellet Grill, kuglegrill eller Gas grill er ens

Uanset om du laver Pork Belly Burnt Ends, på kuglegrillet, i smokern eller på pillegrill er op til en selv. Jeg besluttede mig for min Traeger PilleGrill, den er for øjeblik min favorit når det gælder Low&Slow.

Temperaturer er ens på alle grills og kan benyttes som beskrevet.

Til røgsmagen anbefaler jeg Kirsebærs røg da den passer fantastisk godt til grisekød.

## I køkken

1. Fjern knoglerne fra Brystflæsken eller Ribbensteg og skære skindet af.
2. Derefter skæres terninger i 1-2 finger tykkelse og krydderes med en BBQ Rub efter eget valg.
3. Til dem, der har tid og tålmodighed, lader BBQ Rubben trække ind i kødterninger i køleskabet natten over, før de kommer på grillen. Ellers er et par timer i køleskabet nok for at marinere.





## Ved grillen

1. Forbered grillen til 105 grader indirekte, læg svineterningerne på gillristen i 3 timer.
2. Efter 3 timer blander du dine Burnet Ends sammen med BBQ sauce, smør og honning i en aluminiumsbakke ef. Luk Bakken med aluminiumsfolie lufttæt og øg grilltemperaturen til 160 grader.
3. Når der er gået yderligere 2 timer skal du fjerne bakken fra grillen og fjerne aluminiumsfolien. Juster grillen igen ned til 105 grader, og stil aluminiumsbakken tilbage i grillen i yderligere en time.
4. Lad dine Pork Belly Burnet Ends afkøle i 5min inde de nydes.

Jeg kan virkelig anbefale dig at prøve disse små griserier, som simpelthen er forbløffende lækre!



<https://www.youtube.com/watch?v=Ra5lNNBSg30>

**LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL**

## FORHANDLER:

- [Danish BBQ - Pig Powder Pork Rub](#)
- [Danish BBQ - Classic BBQ Sauce](#)
- Traeger Timberline 850: [Homeshop.dk\\*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk\\*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk\\*](#)

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).