Pork Belly Cinnamon Rolls

Pork Belly Cinnamon Rolls er ikke andet end kanelsukker glasseret svine slag som man fks. bruger til Porchetta.

Jeg faldt over den oprindelig opskrift på nettet. fik den fiflet lidt rund så den passer lidt bedre til vores smagsløj herhjemme i Damark. Jeg må da indrømme at jeg var lit i chock over de mængder kanel, sukker og smør der bliver brugt i den oprindelige opskrift.

Derfor har jeg ændret denne del lidt. Det blev så til det her resultat som jeg personligt syntes smager nogle bedre end US Opskriften.

Så her får i mit bud på Danish BBQ versionen af Pork Belly Cinnamon Rolls-

Pork Belly Cinnamon Rolls på Traeger Timberline L

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

25 min.

Tilberedningstid

ca. 8 timer.

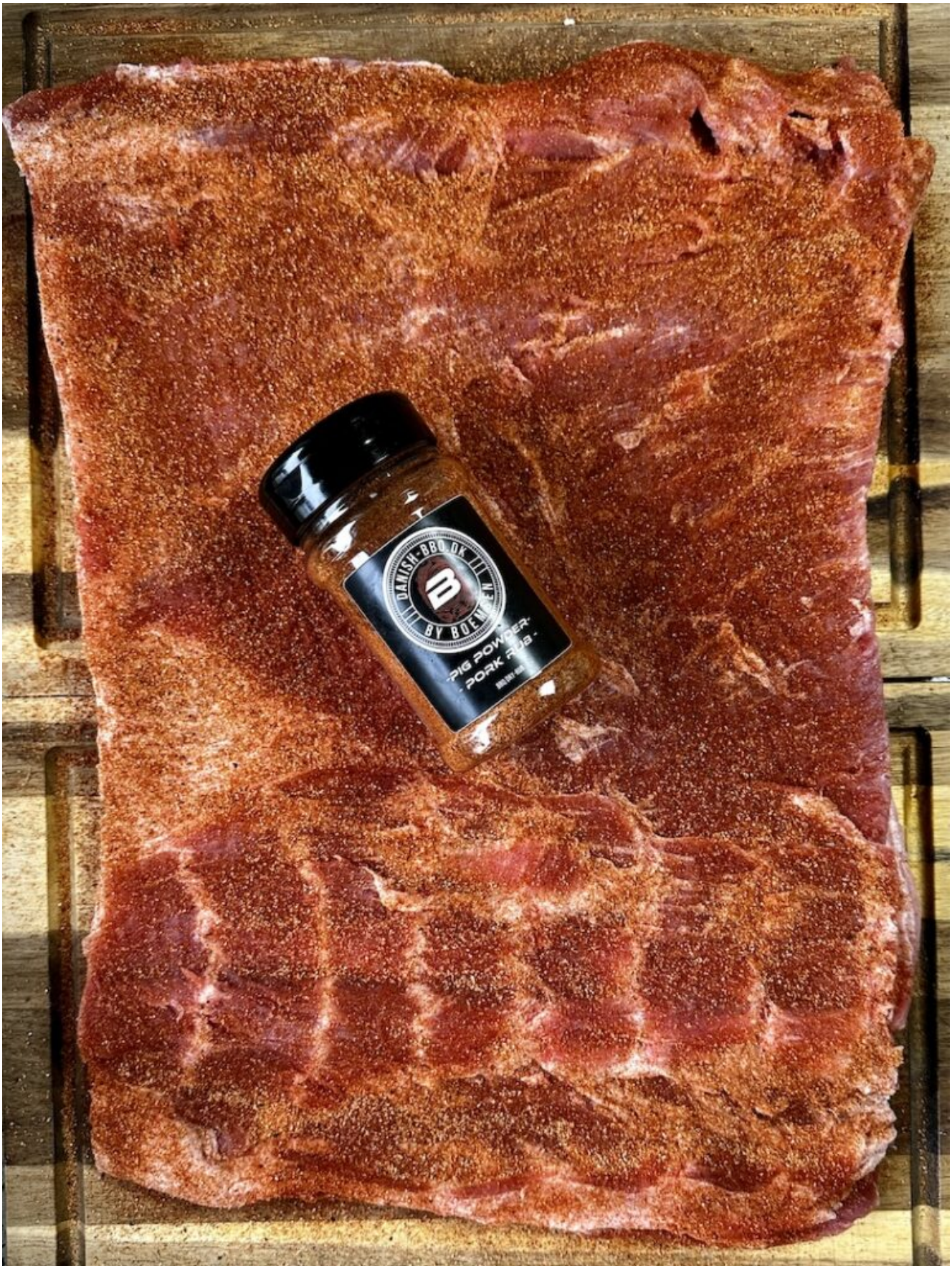
Ingredienser til Pork Belly Cinnamon Rolls

- 4,1-4,2Kg Slag til Porchetta "køb hos Steak-Out.dk*"
- Pig Powder – Pork Rub
- Sugar Top – Sød Dessert Rub
- Rørsukker
- Lys Sirup
- 250g Smør
- Bambusspyd

Fremgangsmåde sådan laver Pork Belly Cinnamon Rolls

I køkken

1. Start med at skylle dit svineslag efter du har pakket den op og lader den lige ligge et par minutter på dit spækbræt.
2. Så starter vi med at fjerne sværene så der er et tynd lag af fedt tilbage som befinder sig under svær.
3. Så skal denne slag skæres op så den næsten får den dobbelte længde. Det gøres ved at skære den langs med den lange side så den kan slåes om når man nærmer sig den modsatte side. Her skal du være ops på du ikke dele dit svine slag.
4. Når det er gjort drysser du et lag Pig Powder – Pork Rub efterfulgt et lag Sukkar Top – Dessert Rub.
5. Nu ruller vi vores svineslag stramt op. Derefter deler du de op i 6-7 stykker Det vil sige du bruger 6-7 bambusspyd og kører dem helt igenem svineslag rullen. Så du efterfølgende kan dele den op i 6 eller 7 enkelte stykker som du kan se i de sidste to bileder billede for neden.
6. Til sidst får de enkelte stykker et ordentlig lag af Pig Powder og Suggar Top


DANISH-BBQ.DK
BY BOEN
PIG POWDER
- PORK RUB -

DANISH-BBQ.DK
BY BOEN

DANISH-BBQ.DK
BY BOENSEN
-SUGAR TOP-
-SOD DESSERT RUB-
DANISH-BBQ.DK
BY BOENSEN
-PIG POWDER-
-PORK RUB-

Ved grillen

1. Start din Traeger grill ved 140 grader. og når den har lagt der stabilt i 5 minutter skruer du temperaturen ned til 105 grader. Har din Traeger grill Super Smoke funktionen aktiver du denne. Jeg har brugt den nye Traeger Timnberline L* i denne opskrift.
2. Nu kommer du dine Pork Belly Cinnamon Rolls på den midterste rist i grillen og placere et foliebakke under dine Pork Belly Cinnamon Rolls, og lukker låget.

Karamel Kanel Sauce til Pork Belly Cinnamon Rolls

1. Efter 4,5 time ved 105 grader og Super Smoke er det på tid at vi starter med at lave Karamel kanel Saucen.
2. Hertil skal der bruges en pande jeg har brugt Carbonstål Pande fra Gastrotools*
3. Start med at smelte 250g smør, tilsæt 14 spsk. rørsukker efterfuldt af 1,5dl Lys Sirup.
4. Når det hele er smeltet kommer du 4 spsk. med top Sugar Top Dessert Rub med i panden og rører det hele godt sammen til massen begynder at karamellisere.
5. Når Karameliseringen starter tager du Panden fra og hælder det hele hen over dine Pork Belly Ruller som du har flyttet fra risten ind i de foliebakker du har haft under dem i grillen under grillning.
6. Nu lukker du dine foliebakker med staniolpapir og lader grillen køre vider ved 105 grader i yderlige 2 timer.

INDUCTION PAN CHECK
OVERHEAT ERROR
TRAEGER
INDUCTION

INDUCTION PAN CHECK
TRAEGER
INDUCTION

DANISH-BBQ.DK
BY BOEMSEN

Pork Belly Cinnamon Rolls sidste trin inden servering

- Når de sidste 2 timer er gået er det på tid til at skrue temperatur op til 160 grader i grillen. Du fjerne folien fra dine Pork Belly Cinnamon Rolls og placerer dem på risten igen og foliebakkerne under dem.
- Herefter lukker du låget og lader dem køre i 20 til 25 minutter ved de 160 grader i grillen og så er de faktisk klar til servering.

Pork Belly Cinnamon Rolls Jeg er fan af dem her

Jeg må ærligt indrømme at det her er total vild. MEGA lækkert! Og hvis du har prøvet at lave Pork Belly Burnt ends som man bliver vild afhængig af så må jeg nok indrømme at dem her de er endnu bedre. Sindsyg en lækkert smag og konsistens af kød. Jeg er seriøst fan af dem her og det er bestemt ikke sidste gang jeg har lavet dem.

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Slag til Porchetta – *Steak-Out.dk**
- **Pig Powder – Pork Rub**
- **Sugar Top – Sød Dessert Rub**
- **Traeger Timberline L: *Homeshop.dk****
- **Traeger Ranger: *Homeshop.dk****
- **Meater Stegetermometer – *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **Carbonstål Pande: *Gastrotools.dk****
- **DJI Osmo Mobile 6: *Computersalg.dk****

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.