

Svinekæber - BBQ Style

Svinekæber er også en af de der glemte godbidder fra de gode gamle dage. Normalt forbinder man svinekæber med simreretter og gryderetter. Men de smager også pisse godt hvis man tilbereder som de er. Rent BBQ Style som man kender fra Spare-Ribs. Rubbet i krydderier, røget og grillet over 5 timer. Med en fantastisk BBQ Sauce som topping der stille roligt får lov til at karamellisere på de her lækre Svinekæber.

Svinekæber - BBQ Style med Jack Daniels Honey

Iberico Svinekæber til 3-4 Personer

forberedelses tid: 15 minutter, tilberedningstid: 5 til 5,5 timer



Iberico Svinekæber BBQ Style

Ingredienser Til BBQ Style Svinekæber

- 1 kg Iberico Svinekæber [kan købs hos Steak-Out*](#)
- [Danish BBQ - Pig Powder BBQ Rub](#)
- 2dl Traeger Apricot BBQ Sauce [kan købes hos Steak-Out*](#)
- 2cl Jack Daniels Honey
- 100g smør
- lidt madolie



Fremgangsmåde på BBQ Style Svinekæber

1. Start med at tænde for din Traeger Pillegrill på 140 grader og når den har nået den temperatur skuer du ned på 75 grader for at sikre dig en stabil varme i grillen. Sådan gør jeg altid på min [Traeger Ironwood 885*](#)
2. Du starter med at trimme dine Svinekæber for synlig sener og hindet.



Trimmede Svinekæber med Njord Chefknive

3. Derefter gnider du dem ind i lidt madolie og kommer din BBQ Rub på.



Svinekæber med Danish BBQ Pig Powder BBQ Rub

4. Så skal de på Grillen ved 75 grader i 2,5 timer.



Svinekæber BBQ Style på Traeger Ironwood 885

5. Når de 2,5 timer er gået tager du dine svinekæber ud og skruer grillen op



på 120 grader

6. Nu kommer du dine svinekæber over i et foliebakke du blender de 2dl **Traeger Apricot BBQ Sauce*** med 2cl Jack Daniels Honey og hælder det

jævnt hen over dine Svinekæber. derefter spreder du de 100g smør hen over svinekæberne.



Svinekæber med Apricot Jack Daniels BBQ Sauce og smørklat

7. Så pakker du dem ind med et dobbelt lag staniol, så foliebakken er helt lukket af. Og stiller dem ind i grillen i 2 timer ved 120 grader.



Pakkede svinekæber på Traeger ironwood 885

8. Efter de 2 timer er gået fjerner du Staniol og pensler dine svienkæber med den væske der ligger i bunden af din foliebakke og lader den karamellisere i yderlige 30 min.



Svinekæber klar til karamelisering

9. Når de har en kerne temperatur på over 91 grader er de klar til servering



Svinekæber bbq style klar til serving

Så er der kun Servering tilbage ? Velbekomme



Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Traeger Ironwood885: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Traeger Lommetermometer: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Traeger Æble Træpiller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- [Danish BBQ - Pig Powder](https://www.homeshop.dk)
- Iberico Svinekæber: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Traeger Apricot BBQ Sauce: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- Napoleon Foliebakke stor: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Njord Kokkekniv fra Ansø of Denmark: [Anso-of-Denmark.dk](https://www.anso-of-denmark.dk)*

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