



## Pork Belly Burnt Ends mit Krautsalat (4 Personen)

### Zutaten

1 - 1,5kg Schweinebauch ohne Schwarte  
3 - 4 EL Senf  
100g BBQ-Rub nach Wahl

1 große Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
50g Butter  
125ml Apfelessig  
250ml Ketchup  
2 EL brauner Zucker  
1 EL Dijon-Senf  
1 TL Worcestersauce  
1 TL Paprikapulver  
½ TL Chilipulver  
1 TL Cayennepfeffer  
Salz und Pfeffer

¼ Kopf Weißkohl  
1 Karotte  
150g Mayonnaise  
Etwas Apfelessig  
2 EL brauner Zucker  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung - Krautsalat

Den Weißkohl und die Karotte fein hobeln und in eine große Schüssel geben.  
Die Mayonnaise mit dem Apfelessig, braunem Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und alles mit in die Schüssel geben. Nun gut vermengen und für mind. 4 bis 5 Stunden ziehen lassen.  
Danach nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.  
TIPP: Am besten einen Tag im Vorfeld zubereiten und über Nacht ziehen lassen.

### Zubereitung - Pork Belly

Den Schweinebauch in ca. 3x3cm große Würfel schneiden.  
Alle Würfel in eine Schüssel geben, mit Senf einreiben und danach mit dem BBQ-Rub würzen.  
Die Würfel nun für ca. 2 Stunden bei 125° bis 140° C in den Smoker legen.



Folgt uns auf unseren  
Social-Media-Kanälen  
für Neuigkeiten!





[www.grillschule-goetz.de](http://www.grillschule-goetz.de)

---

Nun die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel-Knoblauch Würfel darin anschwitzen bis die Zwiebel glasig werden. Nun alles mit Essig ablöschen und alle restlichen Zutaten sowie 100ml Wasser hinzugeben.

Die Sauce gute 15 Minuten köcheln lassen.

Nach 2 Stunden die Burnt Ends aus dem Smoker holen, in eine Auflaufform geben und mit der Soße bedecken. Danach direkt zurück in den Smoker und für weitere 2 Stunden köcheln lassen.

Nach der Zeit nun die Burnt Ends aus dem Smoker holen und mit Krautsalat anrichten.



Folgt uns auf unseren  
Social-Media-Kanälen  
für Neuigkeiten!

