

Buckboard Bacon

<http://www.grillsportverein.de/forum/threads/buckboard-bacon-anschnitt.109420/>

- 2,5 kg Schweinenacken
- 125g NPS
- 125g Rohrzucker
- 1EL Pfeffer, gemörstert
- 1TI Wacholderbeeren, gemörsert
- 2EL Knoblauchgranulat
- 2EL Zwiebelgranulat.

Ahornsirup/ Zuckerrübensirup

Pfeffer, geschrotet

Majoran, gerebelt

Nacken mit dem Rub einreiben und bei 1-2°C im Kühli 10 Tage pökeln lassen.
Jeden Tag wenden.

Nach 10 Tagen abwaschen (gründlich) und mind. 3h wässern. Dabei 2x das Wasser wechseln.

Nach dem Wässern abtrocknen, mit Ahornsirup oder Zuckerrübensirup einpinseln, mit Pfeffer (geschrotet) und Majoran (gerebelt) würzen.

Bei 110° L&S mit mäßig Obstrauch smoken.

Raus bei KT 63°C

Über Nacht abkühlen lassen, dann aufschneiden.



