

Zutaten

- 1 Iberico Schweinecareé (ca. 1 Kg)
- BBQ-Rub

Hauptgang, vom Grill

Iberico Schweinecarré – rückwärts gegart

Entdecken Sie unser Rezept für zartes Iberico Schweinecarré, rückwärts gegart. Kochen Sie mit uns und erleben Sie den Geschmack! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Fleisch kräftig mit BBQ-Rub einreiben.
2. Bei schonender Niedertemperatur-Garmethode (unter 100 °C) mit etwas Luftfeuchtigkeit auf 60 °C Kerntemperatur bringen. Dann kräftig anbraten oder grillen.