

Zutaten

- 300 g Iberico Schweinerücken
- Kochateliers-BBQ-Salz „Glutsbrüder“

Hauptgang, vom Grill

Rücken vom Duroc Schwein

Entdecken Sie unser köstliches Duroc Schwein Rücken Rezept! Perfekt für Ihr nächstes Tapas-Dinner. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Schweinerücken von Fett und Sehen befreien und von allen Seiten großzügig würzen. Hier passt gut ein BBQ-Rub.
2. Bei 80 °C im Ofen garen ohne vorher anzubraten. Ein ganzer Schweinerücken benötigt ca. 1,5 Stunden, einzelne Steaks ca. 20 Minuten. Als Kerntemperatur sollte der Rücken knapp unter 70 °C haben, bevor dieser in einer gut vorgeheizten Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten angebraten wird.