



Rezeptkarte

Schweinebäckchen
mit BBQ Rub Fränkisch
aus dem Smoker und
Kürbistörtchen

Schweinebäckchen mit BBQ Rub Fränkisch aus dem Smoker und Kürbistörtchen

Zutaten (4 Personen):

Schweinebäckchen: 12 Schweinebäckchen schier (ca. 900 g), 3 EL BBQ Rub Fränkisch, 1 EL Senf mittelscharf, 200 ml Coca-Cola, 200 ml fertige Bratensoße; Kürbistörtchen: 250 g Hokkaido-Kürbisfleisch, 80 g Frühlingszwiebel in feine Ringe, 5 g Knoblauch fein gehackt, 20 g Schalotte in feine Würfel, 4 EL Rapsöl, 1 TL Würzpaste Gemüsebrühe, Pfeffer weiß, 1 Msp. Ingwerpulver, 150 g Fetakäse, 6 Blatt Filoteig, 4 Eier, 50 g Butter, 200 ml Milch;

Equipment: Smoker, Grillplatte (Plancha), Gasgrill

Zubereitung (ca. 3-4 Stunden):

Die Schweinebäckchen gleichmäßig dünn mit Senf bestreichen und von allen Seiten mit BBQ Rub Fränkisch würzen. Den Grill auf indirekte, geringe Hitze einpegeln (110°C) und das Fleisch für ca. 2 Std. indirekt grillen. Dann die Bäckchen in einen feuerfesten Topf geben und mit der Coca-Cola übergießen. Für circa 1-1,5 Std. weitergaren bis die Schweinebäckchen zart sind. Die Bäckchen entnehmen und den Coca-Cola-Sud kräftig reduzieren. Die Reduktion mit der Bratensoße verkochen und die Bäckchen damit glasieren. Für die Kürbistörtchen das Kürbisfleisch grob raspeln. In einer Pfanne die Knoblauch- und Schalottenwürfel in 1 EL Rapsöl anschwitzen. Nun Frühlingszwiebel und geraspelten Kürbis dazugeben und für ca. 5 Min. dünsten. Mit der Würzpaste, etwas frisch gemahlenem weißen Pfeffer und etwas Ingwerpulver würzen. Den Feta zerkrümeln, untermischen und beiseitestellen. Die 12 Mulden eines Muffinbleches gut einfetten. Die Filoblätter jeweils in 4 Quadrate schneiden. Die Teigquadrate einseitig mit Rapsöl bestreichen und jeweils zwei übereinander in die Mulde legen und hineindrücken. Anschließend die Kürbis-Feta-Füllung gleichmäßig auf die Mulden verteilen. Die Eier mit der Milch verrühren und als Guss gleichmäßig auf die Mulden verteilen. Im vorgeheizten Grill bei 180 °C ca. 20 Min. grillen. Herausnehmen und 5 Min. im Blech abkühlen lassen.

Tipp: Nach Belieben saisonales Gemüse auf der Grillplatte zubereiten.



#altesgewürzamt
www.altesgewuerzamt.de