Minischweinebraten-Muffins

Dieses Rezept ist in Facebook so durch die Decke gegangen, dass wir es kaum fassen konnten! Auch heute bekomme ich immer noch Bilder von unseren Fans, die unsere Schweinebraten-Muffins zubereiten haben!

Zur Geschichte, deftiger Schweinebraten ist, besonders in der bayerischen Küche, ein echter Klassiker. Das saftige Stück Fleisch wird traditionell mit Gemüse im Ofen geschmort und mit Beilagen wie Kartoffeln, Klößen, Rotkohl oder Sauerkraut und einem ordentlichen Klecks Soße serviert. Aber der Schweinebraten kann noch mehr haben wir uns gesagt! Wir haben uns daher entschieden ihn auch auf dem Grill zu machen und das auch noch in fertigen Portionen! Ihr werden begeistert sein und Euere Gäste hatten noch nie ihren eigenen Schweinebraten auf dem Teller ohne Anschnitt!

Als erstes die Schwarte so klein wie es geht einschneiden und Einsalzen und dann den Schweinebraten in Würfel schneiden und sich dabei in der Muffinform orientieren. Die Würfel mit dem Rub würzen aber bitte nicht die Schwarte. In jedes Förmchen gebt Ihr einen Stich Butter und setzt nun die Würfel auf die Butter in die Förmchen. Bei indirekt Hitze 130 Grad bis 50 Grad Kerntemp. Ziehen lassen und danach indirekt bei 220 Grad bis zu 70 Grad Kerntemp., damit die Schwarte kross wird. Solltet ihr mit Holzkohle arbeiten, macht es gleich bei 180 Grad. Vor dem Servieren habe ich das Fleisch (nicht die Schwarte) noch mit etwas BBQ-Sauce bepinselt und frischen Pfeffer über die Stücke gegeben.

Zutaten

> 1Krustenschweinebraten
> 1/2Butter
> Salz
> Rub ? Pull that Piggy
> BBQ-Sauce

Hardware

> Muffinform