

SCHICHTFLEISCH

mit Kartoffeln aus dem Dutch Oven

- 2 kg Schweinenacken
- 3 große Gemüsezwiebeln
- 1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
- Ca. 40 Scheiben Bacon
- BBQ-Sauce nach Wahl
- Basic BBQ Rub

Z
U
T
A
T
E
N

Rezept für 8 Personen

Schneidet das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben und reibt es mit dem Basic BBQ Rub ein.

Legt den Dutch Oven mit den Baconstreifen aus. Die Baconstreifen sollten nicht vollkommen fettfrei und mager sein. Ansonsten kann es neben geschmacklichen Einbußen auch zum schnelleren Anbrennen des Fleisches kommen.

Schält die Kartoffeln und schneidet sie und die Gemüsezwiebeln in Scheiben. Schichtet anschließend die beiden Zutaten im schräg geneigten Dutch Oven.

Bestreicht das Fleisch nun mit der BBQ-Sauce und deckt es mit den verbliebenen Baconstreifen ab. Stellt den Dutch Oven auf die Kohle oder in den Gasgrill.

Das Schichtfleisch sollte nun für gute 2 Stunden erhitzt bleiben. Wechselt hierfür soweit erforderlich zwischenzeitlich die verglühten Kohlen aus.

Nach etwa einer Stunde solltet Ihr damit anfangen, das Schichtfleisch zu kontrollieren. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad solltet Ihr es aus der Hitze nehmen oder noch etwas warten. Ist Euer Fleisch fertig, serviert es direkt aus dem Topf.

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G



Die Menge der Kohle kann anhand der Faustformel „Zoll +3“ auf und „Zoll -3“ unter dem Topf ermittelt werden.