

Dutchoven - Schichtfleisch



Zutaten (6 Personen):

Schichtfleisch:

- 1,5 kg Schweinenacken (ohne Knochen)
- 2-3 Packungen Bacon
- 2 Gemüsezwiebeln

Gewürzmischung (Rub):

- 4 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 2 EL Cumin
- 1 EL Pfeffer
- 1 TL Rosmarin (getrocknet)
- 1 TL Cayennepfeffer

BBQ-Sauce:

- 50 ml Tomatenmark
- 50 ml Tomatenketchup
- 30 ml dunkler Balsamico-Essig
- 30 g brauner Zucker
- 10 g Honig
- 1 TL Rauchsatz
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2 Spritzer Worcestersauce

Zubereitung:

Am Tag vor der Zubereitung Rub, Nackenbraten sowie die BBQ-Sauce vorbereiten.

Für die Gewürzmischung alle zugehörigen Zutaten vermengen, den Schweinenacken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dieser einreiben. Das Fleisch anschließend abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Dann die BBQ-Sauce herstellen. Hierzu alle Zutaten in einen Topf geben, erwärmen und cremig rühren. Die Sauce dann mit Pfeffer, Worcestersauce und Knoblauchpulver abschmecken.

Am Tag der Zubereitung zuerst den Dutchoven mit Baconscheiben auskleiden. Hierbei wird der Boden des Dutchovens quer und der Rand längs im Kreis dicht an dicht mit Bacon ausgekleidet. Rand und Boden des Dutchovens sollten komplett mit Baconstreifen bedeckt sein.

Nach dem Auskleiden werden Baconstreifen übrig bleiben. Diese werden später noch benötigt. Gemüsezwiebeln schälen und in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebelscheiben werden längs im Wechsel mit den Schweinennackenscheiben schuppenartig in den Dutchoven geschichtet. Die erste Schicht besteht aus Fleisch, die nächste aus Zwiebeln usw.

Das Schichten gelingt am besten, wenn man den Dutchoven etwas neigt, da die einzelnen Schichten dann nicht umfallen können.

Fleisch und Zwiebelschichten werden im Anschluss mit der BBQ-Sauce bestrichen und mit den restlichen Baconstreifen abgedeckt.

Der Dutchoven muss nun mit 16-18 Stücken Grillbriketts umgeben werden. Für ein gleichmäßiges Gargergebnis sollten sich 50% der Kohle unter den Dutchoven und 50% auf den Deckel befinden.

Das Schichtfleisch so für ca. 1,5 Stunden garen. Hierbei sollte verglühte Kohle ausgetauscht und ab 1 Stunde das Schichtfleisch auf den gewünschten Bräunungsgrad hin kontrolliert werden.

Wenn das Fleisch fertig ist (Vorsicht - genau so heiß wie lecker), kann es direkt aus dem Topf serviert oder in einem aufgeschnittenen Brötchen serviert werden.

Nährwertangaben: 667 kcal p.P, 20g KH p.P.