

Dutch Oven Schichtfleisch

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

10
Std.

ZUBEREITEN

150
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

Für die Gewürzmischung

60 g Paprikapulver
30 g Meersalz
55 g brauner Zucker
20 g Knoblauchpulver
30 g Chilipulver
30 g gemahlener Kreuzkümmel
30 g Senfpulver
20 g gemahlener schwarzer Pfeffer
10 g Cayennepfeffer

Für den Schweinenacken

3 kg Schweinenacken
1,5 kg Zwiebeln

Besonderes Zubehör

Dutch Oven

Dieses Rezept ist nichts für Zartbesaitete, dafür aber Soul Food at it's best. Eine große Menge mariniertes Schweinefleisch packst du zusammen mit Zwiebeln in einen massiven Topf. Das hört sich doch mal nach einer richtig guten Party für dich und deine Fleisch-Buddys an. Wenn du es richtig machen willst, verlegst du die Party

dann auch gleich in deinen Garten und sorgst mit Briketts für ordentlich Hitze im Dutch Oven. Aber keine Angst, das Rezept funktioniert im Backofen deiner Küche genauso gut - und eignet sich somit wunderbar als wärmendes Wohlfühlgericht für die kälteren Tage.

- 1 -

Schweinenacken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

- 2 -

Nackenscheiben mit der Gewürzmischung einreiben. Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen.

- 3 -

Zubereitung im Backofen: Backofen auf 180 °C bei Umluft oder 200 °C bei Ober- Unterhitze vorheizen. Zubereitung mit Briketts: 13 - 15 Briketts im Grillkamin vorheizen.

- 4 -

Die Zwiebeln schälen und den Strunk entfernen, ebenfalls in 1 cm. dicke Scheiben schneiden und zusammen mit dem marinierten Fleisch im Dutch Oven aufschichten - immer abwechselnd eine Schicht Fleisch und eine Schicht Zwiebeln.

- 5 -

Zubereitung im Backofen: Dutch Oven in den Backofen stellen. Zubereitung mit Briketts: 5-6 Briketts unter den Dutch Oven und 8-9 Briketts auf den Deckel legen.