



Schichtfleisch

Schichtfleisch aus dem Dutch Oven ist ein Klassiker. Der geschichtete Schweinenacken mit Zwiebeln und Paprika gelingt immer und schmeckt einfach klasse. Mit unserem Rezept gelingt euch der Feuertopf-Klassiker garantiert!

Portionen

8 PORTIONEN

Vorbereitung

20 MINUTEN

Kochzeit

180 MINUTEN

Zutaten

- 3,5 kg Schweinenacken (ohne Knochen)
- 400 g bacon
- 3 Gemüsezwiebeln
- 2 Paprika (optional)
- Magic Dust BBQ-Rub
- 250 ml BBQ-Sauce

Anleitungen

1. Idealerweise beginnt man schon am Vortag mit den Vorbereitungen, denn hat der BBQ-Rub über Nacht mehr Zeit in das Fleisch einzuwirken. Zunächst wird der Schweinenacken in etwa 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten. Dann wird das Fleisch großzügig und beidseitig mit dem BBQ-Rub gewürzt und idealerweise über Nacht vakuumiert und eingeschweisst im Kühlschrank gelagert.

2. Am nächsten Tag werden dann zunächst die Briketts in einem Anzündkamin durchgeglüht. Genau 20 Stück Kokoko Eggs von McBrikett werden benötigt. Während die Briketts durchglühen, kann man sich den weiteren Vorbereitungen widmen und die Gemüsezwiebeln und die Paprika in 4-5 mm dicke Ringe, bzw. Streifen schneiden. Dann wird der Boden des Dutch Oven mit Bacon ausgelegt. Dabei sollte man die Streifen ruhig auch am Rand etwas hochlegen. Der Bacon dient in erster Linie dazu, dass das Schichtfleisch nicht anbacken wird und der Bacon sorgt natürlich auch für Geschmack. Jetzt beginnt man mit dem Einschichten von Fleisch, Zwiebeln und Paprika. Dabei sollte man immer abwechselnd eine Lage Fleisch und eine Lage Zwiebeln mit Paprika legen. Das Einschichten führt man fort, bis der gesamte Feuertopf ausgefüllt ist. Die einzelnen Schichten sollten dabei schön fest aneinander liegen. Tipp: Wenn man beim Einschichten vom Fleisch feststellt, dass man zu wenig Fleisch hat und der Dutch Oven nicht voll wird, kann man ihn beispielsweise auch mit rohen Kartoffeln auffüllen und sich so auch direkt eine Beilage zubereiten.

3. Zum Schluss wird dann noch die Barbecue-Sauce über das Fleisch und Gemüse gegeben. Weitere Flüssigkeiten benötigt das Schichtfleisch nicht, denn die Zwiebeln geben auch noch reichlich Flüssigkeit ab. Dann heißt es Deckel drauf und ab in die Glut. Das Schichtfleisch sollte nun gute 2,5 – 3 Stunden bei 180°C schmoren. Dazu haben wir im Atago unter dem Feuertopf 7 Kokoko Eggs platziert und die restlichen 13 Stück auf den Deckel des Feuertopfes gelegt.

4. Hinweis: Die Anzahl der Briketts kann von der Witterung und der Qualität der Briketts abhängen. Im Atago sind die Briketts recht windgeschützt und halten dementsprechend lange. Auf dem Deckel muss man ggf. Briketts nachlegen, je nach Wind- und Wetterlage. Wer mag kann in der letzten Stunde noch geschälte Kartoffeln in der Flüssigkeit mit garen, diese nehmen nun ein herrliches Aroma an. Nach rund drei Stunden Garzeit ist das Schichtfleisch so zart, dass es schon fast von alleine beim Herausnehmen aus dem Feuertopf zerfällt.