Der Klassiker Schichtfleisch

Dieses Gericht werde ich in den nächsten Tagen zubereiten und dann mit Bilder dokumentieren.

Zutaten:

2,5 Kilo Schweinenacken
15 Scheiben Bacon
4 große Metzgerzwiebeln
Eure Lieblings-BBQsauce

4 El Paprikapulver (Edelsüß)
4 Tl Zwiebelgranulat
2 Tl geräuchertes Paprikapulver
2 Tl Senfsaat
2 Tl Knoblauchgranulat
2 Tl Ingwer
1 Tl Chipotle
1 Muskatblüte
½ Tl Kardamomsaat

Salz
Pfeffer
2 EL Packed Brown Sugar

Zubereitung:

Als erstes solltet Ihr Eure Gewürze (Senfsaat, Muskatblüte, Kardamom, Pfeffer) in einem Mörser klein stoßen. Danach muss der Schweinenacken in etwa 1cm dicke Scheiben geschnitten werden. Die Zwiebel befreit Ihr von der Haut und schneidet sie einmal in der Mitte durch. Danach könnt Ihr wunderbare Halbringe herunterschneiden. Es ist nicht wichtig das diese Ringe alle die selbe Dicke haben, wichtiger ist, dass Ihr ausreichend Zwiebeln habt.

Danach müsst Ihr damit beginnen Euer Fleisch mit der Gewürzmischung zu behandeln. Hierfür gebt Ihr einfach die Nackenstücke in eine größere Schüssel und verteilt die Gewürze darüber. Danach mischt Ihr alles ordentlich durch und stellt die Schüssel etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Euren Dutch Oven legt Ihr am Boden mit dem Bacon aus (Idealerweise beim Metzger kaufen, dort könnt Ihr den Bacon etwas dicker aufschneiden lassen). Danach stellt Ihr Ihn hochkant und beginnt damit Euer Schichtfleisch mit den Zwiebeln zu schichten. Zunächst eine Lage Nacken, dann eine Lage Zwiebeln, danach wieder Nacken usw. bis der Feuertopf voll ist.

Nun kann der Dutch Oven wieder auf die Füße gestellt werden. Anschließend übergießt Ihr das Schichtfleisch mit ordentlich BBQ Sauce und verschließt alles mit dem Deckel. Wir geben keine Angaben dazu wie viele Brikett´s Ihr verwenden solltet, achtet aber darauf mehr Ober- wie Unterhitze zu haben. Euer Schichtfleisch sollte zwischen 2 und 3 Stunden köcheln.

Dazu passt ganz klassisch ein Baguette, oder Ihr verarbeitet das Schichtfleisch zu einem Burger! Guten Appetit!

Historie:

Kommentar:
Das Rezept stammt von der: *Sauerländer BBCrew*

Bilder:

Eintopf

Start/Home

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/eintopf:schichtfleisch

Last update: **25.03.2022 18:16**