

Kotelett und Bohneneintopf aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 6 Koteletts
- 2 Zehen Monoknoblauch
- Wasser
- 3-4 Zwiebeln
- 2 kg Kartoffeln
- 1 kg Stangenbohnen
- 200 g Chorizo
- 2 Limetten
- Tomatenmark
- Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Petersilie zum dekorieren

Zutaten:

Bei diesem leckeren Dutch Oven Rezept haben wir mal wieder etwas mehr vorzubereiten als sonst, aber es wird sich garantiert lohnen. Im Vorfeld richte ich mir immer gerne zuerst einmal alles, was geschält und geschnitten werden muss her. Also beginne ich auch in diesem Rezept damit. Zuerst werde ich die Stangenbohnen in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden. Danach werden die Zwiebeln und die Chorizo gewürfelt, der Knoblauch gehackt, die Kartoffeln geschält und in grobe Stücke zerteilt. Die Tomaten werden gerieben, damit später nur der Saft und nicht die Tomatenschale im Essen ist. So spare ich mir das blanchieren.

Nun kommt endlich Feuer ins Spiel. Im Video starte ich nun den Grill. Allerdings werde ich mich im Rezept auf die Zubereitung im beschränken. Deshalb wird jetzt der etwa zu 3/4 mit Briketts vorgeheizt. Wenn diese dann glühen und von einer weißen Schicht Asche bedeckt sind, dann gebe ich alle unter meinen Dutch Oven, in diesem Fall der . Ist dieser heiß, kommt ein Schuß Olivenöl hinein und dann

werden die Koteletts noch ungewürzt stark angeröstet und beiseite gelegt.

Im Bratfett werden nun nach und nach die einzelnen Gemüsesorten angebraten. Beginnen werde ich mit den Zwiebeln. Sind diese dann glasig, gebe ich die Chorizo dazu. Diese werde ich nur kurz anbraten. Dann folgen noch die Kartoffeln und die Bohnen. Jetzt wird alles gründlich miteinander vermischt. Kurz bevor wir jetzt alles mit Wasser aufgießen kommt noch das Tomatenmark und die Tomaten dazu, dann wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Jetzt gieße ich soviel Wasser in den Dutch Oven, bis der Inhalt fast damit bedeckt ist. Nun werden schnell noch die Koteletts mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann lege ich sie einfach noch auf das Gemüse oben drauf.

Ab diesem Zeitpunkt darf unser Eintopf bei geschlossenem Deckel für etwa 45 – 60 Minuten bei 180°C kochen. Die 180°C erreiche ich bei meinem FT9 und bei vergleichbar großen Töpfen mit 24 Kohlen. Da ich heute mehr Unterhitze verwenden möchte, gebe ich 15 Kohlen unter den Dutch Oven und die restlichen 9 auf seinen Deckel.

Nach dem Ablauf der Kochzeit werde ich noch schnell den Abrieb der beiden und den Saft einer halben Limette in den Dopf geben. Außerdem schmecke ich nochmals mit Salz und Pfeffer ab, da die Kartoffeln doch einiges an Würze nehmen. Und dann ist es soweit, unser Kotelett-Bohneneintopf ist fertig und kann genossen werden.

[amd-yrecipe-recipe:47]