

Chili con carne Schichtfleisch

Zutaten:

- 3 kg Schweinenacken
- 1 kg Hackfleisch
- Diverse Gewürze nach Wahl
- 2 Dosen Mais
- 3 Dosen Kidneybohnen
- Jalapenos
- Baconscheiben
- 6 Gemüsezwiebeln
- 4 rote Paprika
- 3 Dosen Tomaten stückig

Zubereitung:

- Als erstes werde ich ein Chili herstellen. Dafür brate ich das Hackfleisch krümelig an und dünste nach einer kurzen Zeit die gewürfelten Zwiebeln im Topf mit an.
- Sobald diese weich und glasig sind kommen die Tomaten, der Mais und die Bohnen mit dazu. Ich lasse alles aufkochen und würze es mit Salz, Pfeffer, Chili, etc.
- Während diese Masse abkühlt schneide ich den Schweinenacken in etwa 2,5 cm dicke Scheiben und würze diese beidseitig mit einer Gewürzmischung (in meinem Fall verwende ich das Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut).
- Nun lege ich den Dutch Oven mit Bacon aus, dass nichts mehr von ihm zu sehen ist und schneide die restlichen Zwiebeln und die Paprikas in Ringe.
- Als nächstes wird geschichtet. Dafür lege ich die erste Scheibe Fleisch, dann Zwiebeln und Paprika und zu letzt Chili in den Dutch Oven. Das mache ich abwechselnd bis der Dutch Oven gefüllt ist. Nun Belege ich alles noch mit Jalapenos und Bacon und schon kann ich in den Garten um die Kohle zu zünden.
- Für meinen 12" Dutch Oven benötige ich 9 Briketts unter den Dopf und 18 auf seinen Deckel. So lasse ich jetzt alles für etwa 3 Stunden vor sich hin

schmoren.

- Nach drei Stunden sollte dann alles weich und somit fertig sein und kann serviert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

Schichtfleisch mit Feta aus dem Dutch Oven

In diesem Rezept zeige ich euch, wie man meine Dutch-Oven-Leibspeiße macht. Nichts ist so einfach und lecker wie Schichtfleisch.

Zutaten:

- 1,5 kg Schweinenacken
- ca. 40 Scheiben Bacon
- 2 Paprikas
- 5 Zwiebeln oder 2 - 3 Gemüsezwiebeln
- Kartoffeln
- 2 Pack Feta
- 2 Flaschen BBQ Soße nach Wahl
- Rub nach Wahl

Zubereitung:

1. Zuerst muss ich das Fleisch in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Dann wird es beidseitig gewürzt und beiseite gestellt.

2. Jetzt schneide ich das ganze Gemüse ebenfalls in Scheiben und kann mich

schon um den Dutch Oven kümmern. Der wird mit den Baconscheiben ausgekleidet.

3. Nun geht es an das Füllen. Man sollt immer mit einer Scheibe Fleisch anfangen und auch aufhören. Also schichtet man erst Fleisch, dann Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und dann wieder von Vorne, bis der Dutch Oven voll ist. Evtl. übergebliebenes Gemüse stecke ich in jede Spalte, die ich entdecken kann.

4. Nun brösel ich den Feta über die Füllung im Dopf und gebe die BBQ Soße dazu. Zuletzt muss ich jetzt noch den Baconring auf der Oberseite schließen und das Loch in der Mitte abdecken.

5. Jetzt heize ich 27 Brikettes vor und gebe davon 10 unter den Dopf und 20 auf den Deckel. Die genaue Anzahl Brikettes entnehmt bitte einer Tabelle, die ihr sehr leicht im Internet finden könnt. Es richtet sich auch maßgeblich nach der Größe des Dopfes. Nun muss ich nur 3 Std. warten und bekomme ein sehr leckeres Essen.

[affilinet_performance_ad size=728×90]