Kochwerkstatt Wiesbaden

Das Schichtfleisch aus dem Dutchoven wird in kürzester Zeit zum Lieblingsrezept.

Rezept für 6-8 Personen:

1 großer Schweinenacken 2,5 – 3 kg

3 – 4 große Metzgerzwiebeln

Frischer Knoblauch nach Geschmack

3 bunte Paprika

Ca. 250 g Bacon in Scheiben

Magic Dust

Jack Daniels BBQ Sauce oder Southern BBQ Sauce

Los geht's:

Den Schweinenacken in etwa daumendicke Scheiben schneiden.

In einem extra Gefäß mit reichlich Magic Dust trocken marinieren.

Die Paprika in Streifen schneiden und die Zwiebeln in dicke Scheiben.

Knoblauchzehen schälen und andrücken.

Den Dutchoven von der Mitte heraus sternförmig mit den Baconstreifen auslegen, so dass Sie am Rand etwas überlappen.

Jetzt den Dutchoven etwas schräg aufstellen und Fleisch, Zwiebeln, Paprika vertikal abwechselnd anordnen bis der Topf voll ist.

Den Topf wieder gerade stellen, die angedrückten Knoblauchzehen zwischen das Fleisch stecken und etwas BBQ Sauce darüber geben.

Den überlappenden Bacon nach innen Falten und restliche freie Fläche mit weiteren Baconscheiben abdecken.

Schichtfleisch wird zwischen 160 und 180 Grad ca 3-4 Stunden gegart.

Anhand dieser Tabelle kann die Anzahl der Briketts im Verhältnis zum Dopf und Temperatur abgelesen werden.

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82