

Dutch Oven

Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

Zartes Schichtfleisch aus dem 4,5-Liter-Dutch-Oven — 18 Briketts, 2–3 Stunden, gelingt praktisch immer.

Zeit: 3 Std. 30 Min. Portionen: 7

Schichtfleisch

Zutaten

2.5 kg Nackenbraten

400 g Bacon (in Streifen)

2 große Zwiebeln

1 rote Paprika

1 Packung Schafskäse

Magic Dust Rub (oder anderes BBQ-Gewürz)

BBQ-Sauce nach Wahl

Zubereitung

1. Einen Tag vorher den Nackenbraten in Nackensteaks schneiden und großzügig mit Magic Dust Rub marinieren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Das Fleisch mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen.
3. Den Dutch Oven komplett mit Bacon auslegen, die Streifen dabei über den Rand überlappen lassen.
4. Den Dutch Oven auf die Seite kippen und schichten: eine Lage Fleisch, dann Zwiebeln, Paprika und Schafskäse. So lange wiederholen, bis der Topf voll ist.
5. Oben auf das Fleisch etwas BBQ-Sauce verteilen.
6. Den überlappenden Bacon über das geschichtete Fleisch klappen und offene Stellen mit Bacon schließen. Deckel drauf.
7. 18 Briketts durchglühen lassen: 6 unter den Dutch Oven verteilen, 12 auf den Deckel legen.
8. 2–3 Stunden garen. Dazu passt Baguette zum Sauce-Tunken.

Quelle: <https://maennersteak.de/schichtfleisch-aus-dem-dutch-oven/>