

Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

in Begleitung der Zwiebel und Paprika im Baconmantel

Zubereitung: Indirekt 180-150°C, 3 Stunden

Zutaten:

1,5kg Schweinehals

4 große Gemüsezwiebel

4 rote Paprika

4 Pk Bacon

1 Knoblauchzehe

bbq Sauce (gerne selbstgemacht)

bbq Würzmischung (gerne selbstgemacht)



Am Vortag das Fleisch in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und würzen – in Folie gepackt kühlen.

Paprika und Zwiebeln in Scheiben schneiden, Dutch oven mit Bacon auskleiden (1 Zwiebelschicht auf dem Boden auslegen)



Alles Schichtweise in den Dutch Oven verfrachten (d o evtl. schräg legen), gehackten Knoblauch und bbq-Sauce darüber geben und mit den Baconstreifen verschließen.

Dutch Oven in den WILLS BIG Kamado stellen und schon schnell werden sich auch deine Nachbarn am köstlichen Bratenduft erfreuen...

Kein Problem, mit Brötchen und Salat dazu wirst Du 6-7 Personen satt bekommen 😊



WILLS BIG KAMADO BBQ