



Schichtfleisch (Dutch Oven)

Vom Schweinenacken etwa 1cm dicke Scheiben abschneiden. Mit einem leckeren BBQ-Rub einreiben und aufeinander stapeln. Den Stapel mit Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank für 24 Stunden marinieren lassen.

Die Speisezwiebeln schälen und in etwa 5mm dicke Ringe schneiden. Den Boden des Dutch Oven mit Bacon Scheiben auslegen und zum besseren Füllen schräg stellen.

Anschließend die marinierten Steaks im Wechsel mit den Zwiebelringen und Bacon, in den Dutch Oven schichten.

Die BBQ-Soße über das Schichtfleisch geben und gut verteilen. Anschließend mit den restlichen Bacon Scheiben „zudecken“.

Für einen 9er-Dutch Oven verwende ich 21 KoKoKo-Eggs (8 unten/13 oben). Das Schichtfleisch sollte für etwa 2 ½ Stunden köcheln und ist danach sofort fertig zum Verzehr.



Zutaten für 6 Personen:

2	kg	Schweinenacken
4	Stk	Speisezwiebel
40	Stk	Bacon, dünn
500	ml	BBQ-Soße