

Deftiges Schichtfleisch

aus dem Dutch Oven



HAUPTSPEISE



TIPP

Die Temperatur darf zum Ende hin langsam abfallen, da das Fleisch dann bereits durchgegart ist

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

1 kg GUT BARTENHOF
Schweinenackensteak
500 g ERNTEKRONE Zwiebeln
300 g GUT BARTENHOF Bacon
300 ml SUNRED Ketchup
–
SUNRED Saucen nach Wahl
Brot nach Wahl

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebeln schälen und in dickere Ringe schneiden.
2. Den Topfboden und die Seitenwände des Dutch Ovens mit einer dünnen Schicht Bacon auslegen, dann das Schweinefleisch aufrecht, abwechselnd mit den Zwiebelringen, Ketchup und dem übrigen Bacon hineinschichten.
3. Den Deckel daraufsetzen und das Schichtfleisch im Dutch Oven für eine bis eineinhalb Stunden direkt in der Glut der Feuerschale bei mindestens 160°C garen – für ein gleichmäßiges Garen auch den Deckel mit Glut bedecken.
4. Das Schichtfleisch direkt aus dem Dutch Oven im frischen Brötchen mit den persönlichen Lieblings-Saucen servieren.