

Pizza-Braten

1,5 kg Nackenbraten, 0,5cm dick	300 g Käse am Stück	3 - 4 Gemüsezwiebeln
1 - 2 Paprikaschoten	300 g Bacon	200 ml passierte Tomaten
4 - 5 EL BBQ-Soße		

Gewürze:

2 EL Paprika edelsüß	2 EL brauner Zucker	1 EL Meersalz
1 EL Rosmarin	1 EL Oregano	1 EL Chilipulver
1 EL Knoblauchpulver		

Die Gewürze miteinander vermischen (Rub) und unter die passierten Tomaten ziehen.

Nackenkoteletts mit Paprika- und Zwiebelstreifen über Nacht mit der Tomatenmarinade im Kühlschrank ziehen lassen.

Käse in schmale Streifen schneiden.

Gusseiserne Kastenform mit dem Bacon hochkant auslegen, so dass der überstehende Bacon über den Rand des Döpfes lappt. Die Fleischmasse einfüllen und an einigen Stellen die Käsescheiben zwischen das Fleisch legen. Die überstehenden Bacon-Enden über dem Auflauf zusammenschlagen.

Die Kastenform bei 150 - 160 Grad für 2,5 Stunden auf den Grill stellen.

Ca. 30 Min. vor dem Ende den Döpfdeckel abnehmen und den Pizzabraten mit BBQ-Soße bestreichen. Diesen Vorgang ggf. 2-3 x wiederholen bis sich eine BBQ-Kruste auf dem Braten gebildet hat.

Zum Servieren einfach den Braten aus der Kastenform nehmen und in dünnen Tranchen vorn wegschneiden.

Dennis Bußmann am 22. Dezember 2024