

Schicht-cordon-bleu im gusseisernen Bräter

Für 4 Personen:

Zutaten	3 Hähnchenbrustfilets	3 Schweinenackensteaks
400 g Gouda in Scheiben	300 g Kochschinken in Scheiben	10 Zwiebeln
2 Spitzpaprikas	3 Gläser	Jalapenos
BBQ-Sauce	BBQ-Rub	

Zwiebeln schälen und in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in Ringe schneiden. Die Jalapenos ebenfalls entkernen und in feine Ringe schneiden.

Halbiere die Hähnchenbrustfilets, marinieren das gesamte Fleisch mit dem Rub deiner Wahl und lasse die Gewürze über Nacht im Kühlschrank wirken.

Reibe den gusseisernen Bräter (Dutch Oven) mit etwas Öl ein. Lege den Boden mit Zwiebeln aus; den Rand ebenfalls mit ein paar Zwiebeln belegen. Beginne nun das Schichten der anderen Zutaten: Paprika, Kochschinken, Käse, Fleisch, dazwischen immer wieder ein paar Zwiebeln und Jalapenos bis der Gusstopf voll ist. Achte darauf, dass am Rand überall Zwiebeln sind. Zum Schluss streust du Jalapenos und BBQ-Soße drüber.

Stell den Grill auf mittlere Hitze und lass das geschichtete Cordon bleu rund zwei Stunden lang garen. Währenddessen schaue hin und wieder rein, um darauf zu achten, dass es nie zu trocken wird. Gieße dazu einfach etwas Wasser oder Fond nach. Zum eigenen Schutz vergiss dabei nicht Grillhandschuhe anzuziehen und den Deckelheber zu nutzen.

Der Garungsprozess gelingt auf einem Gasgrill, mit Grillbriketts oder einem Backofen (200°C).

NN am 01. September 2023