

Schichtfleisch im Feuertopf

1 Feuertopf (Dutch Oven)	1 Grill	Baconscheiben
6 EL Paprikapulver	3 EL Kreuzkümmel	1 EL Pfeffer
1 EL Salz	3,5 kg Nacken-Scheiben	Gemüsezwiebeln
Tomaten	BBQ-Soße	

Die Baconscheiben auf dem Boden und an den Innenwänden des Feuertopfes verteilen.

Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einer Schale verrühre.

Anschließend - abhängig von der Größe des Topfes - Gemüsezwiebeln und Tomaten in etwas dickere Scheiben schneiden.

Die Nacken-Scheiben in der Gewürzmischung wenden.

Die Scheiben schichten. Dafür den Topf ein wenig schräg halten und abwechselnd Fleisch, Zwiebeln und Tomaten neben- bzw. aufeinander legen.

Danach BBQ-Sauce darauf verteilen.

Wenn die Kohle im Grill richtig glüht, den Feuertopf mit Deckel daraufstellen das Ganze 2,5 Stunden schmoren lassen. Beim Herunternehmen darauf achten, den zum Feuertopf gehörigen Henkel zu benutzen, um sich nicht die Finger zu verbrennen.

NN am 25. Februar 2024