



Imbissbudenschaschlik

by Joscha Bastians



Das einfachste und saftigste Imbissbudenschaschlik aus dem Dutch oven.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Schweinenacken in gleichgroße Würfel schneiden
2. Die Zwiebeln und die Paprika in Stücke schneiden, die den gleichen Durchmesser haben wie die Fleischstücke, außerdem den Knoblauch auspressen und die Gemüsebrühe herstellen
3. Nun im Wechsel 1 Stück Fleisch, 1 Stück Zwiebel und ein Stück Paprika aufspießen und die übrig gebliebenen Zwiebelstücke mit in die Soße legen
4. Etwas Öl in den Dutch oven geben, alle Brenner aufdrehen und den Dutch oven gut vorheizen
 - mit Kohlen werden nun 10 Stück unter den Dutch oven gelegt
5. Alle Spieße ordentlich angrillen/anbraten, damit sie gut Röstaromen sammeln können und wieder aus dem Dutch oven nehmen
6. Die Brenner unter dem Dutch oven auf niedrigste Stufe runter regulieren und den Honig zum Karamellisieren hineingeben
7. Wenn der Honig etwas karamellisiert ist, den ausgepressten Knoblauch hinzugeben und im Anschluss die übrig gebliebenen Zwiebeln und Paprika dazu schütten und kurz anschwitzen lassen
8. Nun das Tomatenmark hinzufügen, mit den beiden Tomatendosen ablöschen und mit etwas Gemüsebrühe auffüllen, damit der Boden komplett bedeckt ist
9. Das Ganze mit dem Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen
10. Anschließend das Fleisch wieder hinzugeben, mit der restlichen Brühe auffüllen, damit das Fleisch vollständig bedeckt ist, den Deckel des Dutch oven schließen
 - Die Brenner unter dem Dutch oven ausschalten und die seitlichen Brenner auf niedrige bis mittlere Stufe stellen
 - Den Deckel des Gasgrill ebenfalls schließen (Die Deckeltemperatur sollte zwischen 130°-180°C betragen, optimal 150-160 Grad)

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Dutch oven
- Schneidebrett
- Edelstahl Spieße
- Messer
- Gewürzmühlen
- Marinadenhandschuhe
- Knobipresse

Zutaten: 4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
2 kg	Schweinenacken
4 große	Zwiebeln
4 bunte	Paprika
2 Dosen	Geschälte Tomaten (ohne Säuerungsmittel)
6 TL	Paprikapulver (verschiedene)
2 EL	Tomatenmark
4	Knobizehen
1-2 EL	Honig
Etwas	Öl
Ca. 1L	Gemüsebrühe
etwas	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Je größer die Fleischstücke, desto saftiger das Ergebnis

- versch. Paprikapulver z.B. 2 TL Edelsüß, 2 TL Geräuchert, 2 TL Rosenscharf



-
- Mit Kohle werden nun 5 Kohlen unter und 10 Kohlen über den Dutch oven gegeben
 - Garzeit 90min, ABER schaut gerne alle 30min mal rein und füllt evtl. nochmal etwas Wasser nach, damit das Fleisch immer annähernd vollständig bedeckt bleibt
11. Wenn ihr die Soße zum Schluss nochmal etwas eindicken wollt, dann die Brenner unter dem Dutch oven nochmal voll aufdrehen und das Wasser aufkochen lassen

- Wenn die Soße noch dicker werden soll, dann einfach noch etwas Mehl in Wasser verrühren und mit der Soße kurz aufkochen lassen