



Eintopf aus dem Dutch Oven

by Joscha Bastians



Dieser Eintopf geht auch mit Rind, Lamm, Roastbeef uvm.. Gelingsicher und lecker.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Grill mit Dutch Oven maximal vorheizen, also alle Brenner voll aufdrehen
2. Fleischstück abtasten, Knorpelreste, störende Sehnen und überschüssiges Fett entfernen
3. Gewünschtes Gemüse in Würfel schneiden. Wir haben Paprika, Knoblauch und Zwiebeln genommen, auch hier die Zwiebel einfach nur vierteln und den Knoblauch auspressen oder klein hacken
4. Den heißen Dutch Oven vor dem Anbraten jetzt nochmal ordentlich einfetten, damit das Fleisch nicht daran klebt.
5. In unserem Fall den Schweinenacken mit etwas Wagyu Fett einreiben und anschließend im Dutch Oven ordentlich anbraten, also mit Röstaromen/Geschmack versorgen
6. Nach den gewünschten Röstaromen den Schweinenacken heraus nehmen und das Gemüse ebenfalls kurz anbraten
7. Wenn auch hier die gewünschten Röstaromen erreicht wurden, das Ganze mit der Rinderbrühe und den passierten Tomaten ablöschen und gut verrühren
8. Das Fleisch in den Dutch Oven legen, mit dem Magic Dust & dem Steak Explosion würzen und das Ganze ordentlich durchmengen
9. Die Brenner unter dem Dutch Oven ausschalten und die äußeren Brenner auf niedrigste Stufe regulieren
10. Nach 30min schauen, ob die Temperatur passt. Wenn es richtig kocht, dann ist die Temperatur zu hoch und muss runter reguliert werden, damit es nur leicht köchelt
11. Nach ca. 3 Stunden ist der Schweinenacken fertig, also schön "zerfallig" und fast schon wie Pulled Pork
12. Stecht gerne mal mit der Gabel rein und schaut, ob er auch innen schön weich ist

Zubehör:

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

- Dutch Oven
- Schneidebrett
- Messer
- Fetttrennspray
- Pulled Pork Krallen

Zutaten: 6-8 Portionen

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

Menge	Lebensmittel
2kg	Schweinenacken
Etwas	Wagyu Fett
4	Rote Paprika
8	Zwiebeln
800ml	Rinderbrühe
1L	Passierte Tomaten
Ca. 1EL	Gewürz Fleisch (z.B. Magic Dust)
Ca. 2TL	Gewürz Sud (z.B. Steak Explosion)
1 EL	Soja -oder Woicestersauce
Ca. 2EL	BBQ Sauce
etwas	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- DO muss vor dem Erhitzen gut eingefettet sein
- Rezept auch mit Holzkohle o. Briketts möglich (bei einem 9er DO 9 Briketts zum Vorheizen)
- Wenn mit Kohle gegrillt wird, dann hier bei einem 9er DO, 18 Kohlen nutzen, davon 1/3 unter und 2/3 über dem DO

-
13. Den Schweinenacken aus dem DO nehmen, mit den Pulled Pork Krallen zerkleinern und wieder zurück in den DO geben
 14. Die Brenner unter dem Dutch Oven nochmal auf kleinste Stufe einschalten, damit die Sauce noch etwas einreduzieren kann und mit Salz & Pfeffer abschmecken
 15. Nach Belieben noch mit etwas Woicester -oder Sojasauce würzen, sowie mit BBQ Sauce veredeln

