



# SCHICHTFLEISCH

Arbeitsmittel: Petromax FT3

Zutaten:

150g Schwarzwälder Schinken

300g Bacon

1 rote und 1 gelbe Paprika

1 Zucchini

1,5kg Fleisch (Schweinenacken)

1 große Gemüsezwiebel

5 große Kartoffeln

Olivenöl, Salz, Pfeffer, BBQ-Soße

Zubereitung:

Fleisch in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden;

großzügig salzen und gerne kräftig mit Grill-BBQ-

Gewürz einreiben;

mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht ruhen

lassen;



Gemüse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls über Nacht ruhen lassen;

Kartoffeln in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Gemüse ziehen lassen;

Am nächsten Tag den Dutch Oven mit Bacon auslegen;

anschließend Fleisch und Gemüse in den Dutch schichten – beginnend mit Fleisch; der Dutch kann zum Schichten gerne auf die Seite gelegt werden;

den Dutch komplett füllen;

Fleisch dann mit der BBQ-Soße einstreichen;

Kartoffeln gerne zum Abschluss nutzen;

den Schinken darauf legen und mit dem Deckel verschließen;

den Dutch im vorgeheizten Grill bei ca. 160° - 180°C etwa 1,5 bis 2,0 Std. köcheln lassen;

oder bei 120°C ca. 2,0 bis 2,5 Std.;

je länger das Schichtfleisch köchelt,

desto zarter wird es.

**GUTEN APPETIT!**