

Brasilianisches Schichtfleisch



2,5 kg Schweinenacken
400g Champignons
2-3 Stangen Lauch
Brasilgewürz
150ml Barbecue Sauce
300g Bacon
200ml Packung Sahne
Limetten

Den Schweinenacken schneidet Ihr in ca. 1,5 cm dicke Scheiben. Putzt die Pilze und schneidet sie dann in nicht zu dünne Scheiben. Den Lauch putzt Ihr ebenfalls und drittelt dann die Stangen der Länge nach. Nun halbiert Ihr die Stücke nochmal längs.

Den Dutch Ovens legt Ihr mit dem Bacon aus. Als nächstes schichtet Ihr die Zutaten ein. Eine Lage Fleisch mit Brasilgewürz bestreut, dann eine Lage Gemüse, dann wieder eine Lage Fleisch, diesmal mit Barbecue Sauce bestrichen, dann wieder eine Lage Gemüse u.s.w.. Das Ganze gießt Ihr jetzt mit der Sahne auf.

Wenn ihr das Schichtfleisch im Dutch Oven zubereitet wird es nun für 2 Stunden mit 16 Briketts unten und 8 Briketts (je nach Größe des Dutch Oven, wir haben den fit6 von Petromax verwendet) oben gegart.

Für die Zubereitung im Bräter mit geschlossenem Deckel, kommt es für 2 Stunden bei 180 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen.

Als Beilage essen wir sehr gerne Reis mit roten Bohnen dazu und beträufeln das Ganze mit etwas Limettensaft.

Die Zutaten für den Reis mit roten Bohnen sind:

150g Reis
2 Esslöffel Butter
1 Dose Kidneybohnen, abgespült und abgetropft
1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten
Salz

Kocht den Reis in Salzwasser. Dann bratet Ihr die Zwiebelwürfel und die Bohnen in der Butter an. Zum Schluß gebt Ihr den abgegossen Reis dazu und vermischt alles miteinander.