



Braumeister-Schmortopf

Zutaten	2 kg	Duroc-Schweinenacken
	6	geräucherte Mettwürste (ca. 400 g)
	5	Zwiebeln
	2 Flaschen	Kellerbier
	2 Dosen	Datteltomaten (je 400 g)
	2 Stangen	Lauch
	1 TL	geräuchertes Paprikapulver
	1 TL	Pfeffer
	1 TL	Salz
	1 EL	Butterschmalz
	200 g	Schmand (optional)

Anleitungen

1. Zunächst werden 18 Kokoko Eggs im Anzündkamin durchgeglüht. Während die Briketts durchglühen, hat man genug Zeit um die restlichen Vorbereitungen zu erledigen. Der Lauch wird geputzt und in Ringe geschnitten, die Zwiebeln werden abgezogen und grob gewürfelt. Der Schweinenacken wird in etwa 2 x 2 cm große Würfel und die Mettwürste in Scheiben geschnitten. Wenn die Kohlen gut durchgeglüht sind, darf der Dutch Oven auf den Briketts Platz nehmen, denn zum anbraten des Schweinenackens benötigen wir hohe Hitze. Im Feuertopf wird etwas Butterschmalz erhitzt und die Fleischwürfel werden darin portionsweise angebraten und anschliessend beiseite gestellt.
2. Nun wird kurz der Lauch, die Zwiebeln und die Mettwurst im Dutch Oven angeschwitzt, das Fleisch, die Datteltomaten, sowie die Gewürze werden hinzugefügt und mit dem Kellerbier aufgegossen. Der Feuertopf wird jetzt mit dem Deckel verschlossen und 9 Stück der Kokoko Eggs werden auf dem Deckel platziert. Die restlichen 9 Briketts verbleiben unter dem Dutch Oven. Der Braumeister-Schmortopf sollte nun etwa zwei Stunden schmoren. Zwischendurch immer mal wieder gut durchrühren.
3. Durch die geräucherte Mettwurst und dem geräuchertem Paprika bekommt unser Braumeister-Schmortopf eine dezente Rauchnote. Die malzige Note durch das Kellerbier kommt ebenfalls sehr gut zur Geltung und rundet den Geschmack des Schmortopfes wunderbar ab. Wer möchte, kann zum Abschluss noch etwas Schmand einrühren.