



Colafleisch aus dem Dutch Oven

Zutaten

2 kg	Semerrolle
1,25 l	Cola
400 ml	Barbecue Sauce
1 Glas	Schattenmorellen (mit Saft)
3	Gemüsezwiebeln
2 EL	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer
	Wiesel Ultimate BBQ-Rub
150 ml	Whisky (optional)

Anleitungen

1. Ausgangsprodukt für dieses Gericht ist Schmorfleisch vom Rind. Man braucht hier nicht den besten und teuersten Cut zu nehmen, da dieses Gericht im Dutch Oven geschmort und letztendlich auseinandergezupft wird. Wir haben uns für eine US-Beef Semerrolle entschieden. Der längliche Muskel befindet sich zwischen Unterschale und Schwanz beim Rind und ist auch als Schwanzrolle bekannt. Alternativ bietet es sich auch an ein falsches Filet vom Rind zu verwenden, oder die Brust.
2. Der große Vorteil dieses Dutch Oven Klassikers ist es, dass es kaum Vorbereitungszeit benötigt. Man beginnt damit die Kohlen durchzuglühen. Wir haben Kokoko Eggs von McBrikkett verwendet und zunächst 10 Stück durchgeglüht. Dazu verwendet man am besten einen kleinen Anzündkamin. Während die Brikketts durchglühen, werden die Zwiebeln geschält und gewürfelt. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, darf der Feuertopf darauf Platz nehmen und etwas Butterschmalz wird darin zum Anbraten erhitzt. Wenn das Fett heiß ist, wird die Semerrolle rundherum darin angebraten, so dass das Fleisch von allen Seiten ein paar Röstaromen bekommt.
3. Das Fleisch wird es aus dem Dutch Oven herausgenommen, rundum mit dem BBQ-Rub gewürzt und zur Seite gestellt. Anschließend werden die Zwiebeln im Topf kurz glasig angeschwitzt. Das Fleisch wird dann auf die Zwiebeln gelegt und die BBQ-Sauce, die Kirschen inklusive Saft und die Cola werden hinzugefügt. Tipp: Wer möchte gibt jetzt noch 150 ml Whisky hinzu. Das sorgt für ein tolles Aroma! Dann kommt der Deckel auf den Dutch Oven und ca. 3 Stunden abwarten. Da es ein Schmorgericht ist reicht es, wenn man nur mit Unterhitze arbeitet. Je nach Sorte der verwendeten Brikketts und Umgebungsbedingungen, müssen eventuell über dem Garzeitraum noch rechtzeitig Brikketts nachgeglüht und nachgelegt werden.
4. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich wie Pulled Pork, einfach mit Gabeln zerteilen lässt und sich ohne Widerstand zerrupfen lässt. Dazu kann man beispielsweise die Moesta BBQ-Claws verwenden. Nun wird das Fleisch mit der Sauce im Dutch Oven vermischt.
5. Das zerrupfte Fleisch passt hervorragend zu Nudeln, Spätzle oder einfach als Colafleisch Burger auf Burger Buns! Ein Klassiker voller Geschmack, den ihr unbedingt mal nachmachen solltet! Vor allem der Whisky sorgt für eine tolle rauchige Note im Colafleisch. Wenn Kinder mitessen, solltet ihr den Whisky aber besser weglassen.