

Dutch Oven Schweineschulter



Zutaten für 8 Portionen:

3000 g Schweineschulter, schön durchwachsen
4 Zehe/n Knoblauch, gehackt
50 ml Chilisauce, grüne
2 TL Paprikapulver, scharf, ideal geräuchertes
2 TL Meersalz, grob
2 EL Honig
2 EL Senf, scharfer
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Majoran, gerebelt
1 EL Sauce, Liquid Smoke-
150 ml Sauce, BBQ-
750 ml Bier, dunkles
1 Liter Gemüsebrühe
1 große Gemüsezwiebel(n), in grobe Stücke zerteilt
2 Stangen Lauch, geputzt, große Stücke
6 Möhren, geputzt, große Stücke
1 Zweig Rosmarin, frisch
5 Lorbeerblätter

Eine Marinade aus Knoblauch, Chilisauce, Paprikapulver, Meersalz, Honig, Senf, Öl, Majoran und Liquid Smoke Sauce herstellen. Die Schweineschulter waschen, trocken tupfen. Das Fleisch mit der Marinade einreiben, eine Stunde ziehen lassen (Raumtemperatur ist o.k.). Das Gemüse putzen, grob zerteilen.

Das marinierte Fleisch im offenen Topf anbraten, je Seite ca. 10 Minuten. Das Gemüse dazu, ebenfalls anbraten. Rosmarin und Lorbeerblätter dazu. Das Fleisch mit dem Bier ablöschen. Achtung, der Topf ist so heiß, dass es sofort kocht / spritzt. Den Topf verschließen, die Glut um den Boden herum mithilfe einer Schaufel oder einem Schürhaken etwas wegnehmen, dafür einige Glutstücke auf den Deckel legen.

Jetzt bedarf es etwas Übung, die richtigen Zeiten zum weiteren Zugießen von Flüssigkeit zu finden. Ich verwende eine Mischung aus Gemüsebrühe mit BBQ-Sauce, ggfs. auch noch mehr Bier zum aufgießen. Mit zu- und weglegen der Glut spielen, ab und zu nachschauen (den speziellen Deckelheber des Dutch Oven verwenden). Nach 90, eher 120 Minuten ist das Fleisch fertig, das Gemüse mit der Brühe und dem Bier zu einer dunkelbraunen, unglaublich intensiven Sauce verkocht. Das Fleisch wird wunderbar zart und saftig, außen mit einer intensiven dunklen und auch festen Kruste.