



Heubraten aus dem Dutch Oven

2 kg	Schweinenacken (am Stück)
250 ml	Rotwein (trocken)
250 ml	Fleischbrühe
3	Zwiebeln (mittelgroß)
2 Stangen	Lauch
3	Karotten
1/2 Knolle	Sellerie
3 EL	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer
	Pit Powder BBQ-Rub
1 Zweig	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt
2 handvoll	Heu
1 EL	Mehl
100 ml	Milch

1. Zunächst werden ca. 18 Kokoko Eggs von McBrikett durchgeglüht. Das macht man am besten in einem kleinen Anzündkamin. Das Durchglühen der Briketts dauert rund 25-30 Minuten. In der Zwischenzeit kann man sich dann um die restlichen Zutaten kümmern. In der Zwischenzeit werden die Zwiebeln, der Sellerie und die Möhren grob gewürfelt. Der Lauch wird geputzt und in Ringe geschnitten. Wenn die Briketts durchgeglüht sind, wird der Feuertopf auf die glühenden Briketts gestellt und das Butterschmalz darin erhitzt und der Nacken ringsherum ordentlich angebraten, damit er ordentlich Röstaromen bekommt.

2. Anschließend wird das Fleisch herausgeholt, gesalzen, gepfeffert mit dem BBQ-Rub gewürzt und beiseite gestellt. Dann wird das Gemüse im Topf angebraten und anschließend mit dem Wein und der Fleischbrühe abgelöscht. Das Lorbeerblatt und die Nadeln von dem Rosmarinzwig werden mit unter das Heu gemischt. Dann gibt man das Heu auf das Wurzelgemüse und bettet den gewürzten Schweinenacken auf dem Heu. Zur Überprüfung der Kerntemperatur, sollte man ein Grillthermometer, wie das GrillEye verwenden, damit man die Kerntemperatur des Bratens im Auge behalten kann. Das Fühlerkabel des Thermometers lässt sich einfach durch den kleinen Schlitz zwischen Topf und Deckel legen. Nun werden die Briketts auf und unter dem Dutch Oven verteilt. Je 9 Briketts werden unter den Feuertopf gelegt und 9 Stück kommen auf den Deckel. Bei einer Kerntemperatur von 74°C ist der Braten fertig. Die Garzeit beträgt ungefähr 1,5 – 2 Stunden, hängt aber stark von der Sorte der verwendeten Briketts und auch der Witterung ab. Wenn es beispielsweise besonders windig ist, kann es sein, dass zusätzliche Briketts nachgelegt werden müssen.

3. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, wird der Braten entnommen und vom Heu befreit, nun sollte er noch 5 – 10 Minuten ruhen. In der Zwischenzeit passiert man das Gemüse durch ein Sieb. Der Sud wird nun noch mal kurz aufgeköcht und mit dem Mehl und der Milch zu einer dickflüssigen Sauce verrührt.