

Hot and Spicy Italian Beef Drip Sandwiches

für den Dutch Oven, geht auch auf dem Herd oder im Backofen

Es wird ein Dutch Oven oder ein 8 Liter Topf benötigt.

Das Fleisch in ca. handtellergroße Stücke schneiden (ca. 4 cm dick) und von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Knoblauch fein hacken.

Die Zwiebeln grob zerkleinern (achteln) und in den Topf geben, anschließend mit Tomaten aus der Dose auffüllen, damit die Zwiebeln von Tomaten bedeckt sind (ca. 1/4 der Tomaten). Danach mit der Hälfte des Fleisches eine Schicht Fleisch auf die Tomaten legen.

Die Chipotle, den gehackten Knoblauch und die Hälfte der Tomaten auf das Fleisch geben und verteilen (z. B. mit einem Löffel). Anschließend den Rest des Fleisches auflegen.

Zum Schluss den Rest der Tomaten auf das Fleisch geben und mit der Rinderbrühe auffüllen, sodass alles bedeckt wird.

Garung:

Bei der angegebenen Menge (3,2 kg Fleisch) ca. 6 - 7 Stunden im Dutch Oven.

Bei der Zubereitung im Backofen (im Topf) nach Möglichkeit den Topf erst auf dem Herd zum Kochen bringen und dann in den vorgeheizten Backofen bei 120 Grad stellen. Garzeit auch 6 - 7 Stunden. Wird der Topf nicht "vorgekocht" ca. 2 Stunden länger.

Bei der Zubereitung auf dem Herd aufkochen lassen und anschließend möglichst klein weiter kochen lassen, es soll "ziehen"/leicht köcheln.

Alle 2 Stunden kann man mal einen Blick riskieren, dabei umrühren und ggf. Flüssigkeit (Rinderbrühe) auffüllen.

Das Fleisch ist gar, wenn es von alleine zerfällt.

Während der Garung den Käse grob reiben. Wenn das Fleisch gar ist, kann angerichtet und serviert werden.

Die Brötchen sollten schön knusprig sein, daher eventuell aufschneiden und von beiden Seiten toasten. Brötchen-Unterseiten mit Fleisch belegen (gut abtropfen lassen) und mit reichlich Käse belegen. Anschließend im Backofen den Käse überbacken (schmelzen lassen reicht).

Währenddessen die Oberseiten der Brötchen dünn mit Sud bestreichen. Die überbackenen Brötchen aus dem Backofen nehmen, mit den Oberseiten belegen und servieren.

Tipp, wenn man Gäste hat: Das Fleisch lässt sich prima am Tag vorher vorbereiten und dann kurz vor dem Servieren im Topf oder sogar in der Mikrowelle aufwärmen.



Zutaten für 12 Portionen:

| | |
|----------|--|
| 2,2 kg | Rindfleisch (Schaufelstück) |
| 1 kg | Rinderschulter |
| 3 große | Zwiebel(n) |
| 2 Zehe/n | Knoblauch |
| 400 g | Chilischote(n) (Chipotle) in Adobo-Sauce, aus der Dose |
| 1,2 kg | Tomate(n), aus der Dose |
| 1 Liter | Rinderbrühe |
| 12 | Brötchen (Ciabatta-Brötchen) |
| 400 g | Käse (Provolone) oder anderer |
| etwas | Salz und Pfeffer |

Rezept von: Bebef

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Arbeitszeit | ca. 1 Stunde |
| Koch-/Backzeit | ca. 6 Stunden 30 Minuten |
| Gesamtzeit | ca. 7 Stunden 30 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad | normal |
