

Kartoffel-Champignonauflauf mit Hack aus dem Dutch Oven

outdoorcooking

Den Dutch Oven leicht fetten (ich nehme ein Ölspray) und unten mit ca. 4 Scheiben Bacon auslegen. Darauf dann jeweils eine Schicht Hack, großzügig Magic Dust und eine Schicht Champignons und Knoblauch legen, dieses wiederholen. Letzte Schicht sollte Kartoffel sein. Die Kartoffelschichten jeweils mit Salz und Kräutern der Provence (oder auch nur Thymian, Rosmarin etc) würzen. Ganz zum Schluss die Cremefine angießen (wer nicht auf den Fettgehalt achten möchte, kann natürlich auch Sahne nehmen) und den Käse darüber streuen. Den restlichen Bacon auflegen und den Deckel schließen.

In der Zwischenzeit habt ihr hoffentlich schon 24 Holzkohlebriketts entzündet (bitte eine gute Qualität nehmen!). Ich habe 9 unter den DO und 15 auf den DO gelegt (habe einen 14er).

Nach 1,5 Stunden sollte sich oben eine leckere goldgelbe Kruste gebildet haben und es kann gefuttert werden.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 6 Portionen:

800 g	Hackfleisch, gemischt
4	Kartoffel(n) (sehr große Grillkartoffeln, geschält und in dünne Scheiben gerafft)
1 Paket	Bacon
1 Flasche	Cremefine
3 EL	BBQ-Rub (euer Lieblings-BBQ-Rub, ich hatte Magic Dust)
2 EL	Kräuter der Provence oder eine andere Kräutermischung
1 Zehe/n	Knoblauch, russischer (diese dicken, einteiligen) fein gehackt
6 große	Champignons (fast schon Portobellos) oder entsprechend mehr kleine
150 g	Emmentaler, geriebener
	Salz und Pfeffer
	Öl, ggf. Spray, zum Fetten des Topfes

Rezept von: Koelkast