

Kasseler und Schweinefleisch mit Sauerkraut

aus dem Dutch Oven

Den Dutch Oven (ft9) mit dem Öl innen einreiben. Die Schweinerippchen auf einer Seite salzen, pfeffern und mit dem Senf bestreichen. Für die nächste Schicht die Kasselerippchen mit Pfeffer und Senf würzen und über die Schälrippchen legen. Die eine Hälfte des Sauerkrauts (frisch aus dem Fass) grob klein schneiden und über die Rippchen schichten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Zucker auf das Sauerkraut streuen.

Die Schweinenackenscheiben beidseitig mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Mit Senf bestreichen und auf das Sauerkraut legen. Mit dem Kasselerippen genauso verfahren. Hier mit Salz etwas vorsichtig sein. Als letzte Schicht kommt die zweite Hälfte des Sauerkrautes obendrauf. Dieses noch mal mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Zucker darüberstreuen. Am Schluss die passierten Tomaten darübergießen und das Wasser angießen. Wer möchte, kann noch Zwiebeln und Knoblauch zwischen die Schichten legen.

Dann den Deckel darauflegen und mit 14 Grillbriketts unten und 7 oben versehen.

Wir haben es im Grill mit geschlossener Haube ca. 2 Std. schmoren lassen.

Dazu gab es Pellkartoffeln.



Zutaten für 6 Portionen:

3 Scheibe/n	Kasseler
3 Scheibe/n	Schweinenacken
800 g	Schälrippchen vom Schwein, frisch
800 g	Schälrippchen, gepökelt (Kasseler Schälrippchen)
500 g	Tomaten, passierte
1000 g	Sauerkraut
2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
	Zucker
400 ml	Wasser
1 große	Zwiebel(n)
n. B.	Knoblauch
1 EL	Senf
	Paprikapulver