

# Putenschichtfleisch aus dem Dutch Oven Asia Style

## für den Dutch Oven ft3

Den Dutch Oven (hier ft3) mit dem Bacon auslegen. 2 Scheiben für oben zurücklegen.

Das mit Curry und Salz gewürzte Fleisch mit dem in Ringe geschnittenen Porree und den Champignons im Wechsel in den Topf schichten. Obendrauf die in Stücke geschnittene Nektarine und die Soße verteilen. Mit dem restlichen Bacon abdecken.

Entweder bei einer Kohlevertelung 6/9 oder 170 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene ca. 2 Stunden schmoren.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 15 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 2 Stunden
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 2 Stunden 15 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



### Zutaten für 3 Portionen:

<b>100 g</b>	Bacon, in Scheiben
<b>750 g</b>	Putensteak(s)
<b>1 Stange/n</b>	Porree, in Ringe geschnitten
<b>250 g</b>	Champignons, in Scheiben geschnitten
<b>1</b>	Nektarine(n), in Stücke geschnitten
<b>200 ml</b>	Chilisauce (Sweet Chilisauce)
	Salz
	Currypulver

Rezept von: Moni1601