

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

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



Zutaten für 3 Portionen:

100 g Bacon, in Scheiben

750 g Putensteak(s)

1 Stange/n Porree, in Ringe geschnitten

250 g Champignons, in Scheiben geschnitten

1 Nektarine(n), in Stücke geschnitten

200 ml Chilisauce (Sweet Chilisauce)

Salz

Currypulver

Rezept von: Moni1601