

# Sauce Piquante

## Cajun-Küche aus dem Dutch Oven (Feuertopf), mit Schweinefleisch und Gemüse

Als erstes das Fleisch portionsweise im heißen Dutch Oven auf dem Grill in Öl anbraten. Dann aus dem Topf nehmen, den Fleisch- und Bratsensaft im Topf belassen und in eine Schüssel geben.

In das Öl im Topf etwa 5 EL Mehl unter ständigem Rühren zugeben, bis eine dickflüssige braune Mehlschwitze entsteht. In die Mehlschwitze 2 EL Cajun Rub geben und unterrühren und das Fleisch wieder in den Topf geben. Solange verrühren, bis das Fleisch komplett mit der Mehlschwitze bedeckt ist.

Beide Dosen Tomaten hinzugeben, verrühren und unter ständigem Weiterrühren einkochen lassen. Das Tomatenmark dazugeben und wieder verrühren.

Als nächstes die klein gewürfelten Paprika, Staudensellerie und Zwiebel unterrühren und alles 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich wird. Dann die 5 gepressten Knoblauchzehen unterrühren, gefolgt von der klein gehackten Petersilie. Mit dem Bratenfond ablöschen und mit der Worcestershiresauce und Tabasco (soviel wie man selbst an Schärfe mag) würzen. Weitere 20 Minuten leicht köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.

Die klein geschnittenen Würste und die Lauchzwiebeln dazugeben und verrühren. Dann die Hitze unter dem Topf soweit reduzieren, dass alles nur noch ganz schwach köchelt. Deckel auf den Topf und für 2,5 Stunden köcheln lassen. Immer wieder umrühren - so circa alle 20 Minuten.

Die Sauce Piquante schmeckt am besten serviert auf weißem Reis.

Alternativ kann man alles auch im Topf auf dem Herd zubereiten.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 3 Stunden 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 4 Stunden
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



### Zutaten für 8 Portionen:

<b>1 ½ kg</b>	Schweinefleisch (Lachs oder Rücken)
<b>1</b>	Paprikaschote(n)
<b>5 Stange/n</b>	Staudensellerie
<b>1 Bund</b>	Petersilie
<b>2</b>	Zwiebel(n)
<b>1 Bund</b>	Lauchzwiebel(n)
<b>2</b>	Cabanossi, alternativ Rauchenden
<b>2 EL</b>	Tomatenmark
<b>2 EL</b>	Cayennepfeffer
<b>5 EL</b>	Mehl
<b>2 EL</b>	Tabasco
<b>4 EL</b>	Worcestershiresauce
<b>2 Dose</b>	Tomaten, stückige
<b>400 ml</b>	Bratenfond
<b>6 EL</b>	Gewürzmischung (Cajun-Gewürzmischung)

**Rezept von: ALIEN-BBQ**