



Dutch Oven Schweineschulter

im Dutch Oven in der Glut geschmorte

Schweineschulter - wunderbar saftig

Eine Marinade aus Knoblauch, Chilisauce, Paprikapulver, Meersalz, Honig, Senf, Öl, Majoran und Liquid Smoke Sauce herstellen. Die Schweineschulter waschen, trocken tupfen. Das Fleisch mit der Marinade einreiben, eine Stunde ziehen lassen (Raumtemperatur ist o.k.). Das Gemüse putzen, grob zerteilen.

Methode 1:

Mit Laubholz ein richtiges Feuer in einer Feuerschale oder gemauerten Feuerstellen draußen entzünden. Nach 40 - 60 Min. erhält man schön glühende Holzreste / Kohle.

Methode 2:

Grillbriketts aufschichten, entfachen, eine vernünftige Glut herstellen.

Methode 3:

Den Dutch Oven in einen Gasgrill direkt auf die Gussbrenner stellen.

Es kam ein Dutch Oven der Größe 10 zum Einsatz, Inhalt im Topf ca. 7 Liter. Der Dutch Oven ist ein unbeschichteter Gusseientopf mit Gusseisendeckel. Beide Teile haben "Füßchen", man kann sie mit diesem Abstand direkt in die Glut setzen.

Das marinierte Fleisch im offenen Topf anbraten, je Seite ca. 10 Minuten. Das Gemüse dazu, ebenfalls anbraten. Rosmarin und Lorbeerblätter dazu. Das Fleisch mit dem Bier ablöschen. Achtung, der Topf ist so heiß, dass es sofort kocht / spritzt. Den Topf verschließen, die Glut um den Boden herum mithilfe einer Schaufel oder einem Schürhaken etwas wegnehmen, dafür einige Glutstücke auf den Deckel legen.

Jetzt bedarf es etwas Übung, die richtigen Zeiten zum weiteren Zugießen von Flüssigkeit zu finden. Ich verwende eine Mischung aus Gemüsebrühe mit BBQ-Sauce, ggfs. auch noch mehr Bier zum aufgießen. Mit zu- und weglegen der Glut spielen, ab und zu nachschauen (den speziellen Deckelheber des Dutch Oven verwenden). Nach 90, eher 120 Minuten ist das Fleisch fertig, das Gemüse mit der Brühe und dem Bier zu einer dunkelbraunen, unglaublich intensiven Sauce verkocht. Das Fleisch wird wunderbar zart und saftig, außen mit einer intensiven dunklen und auch festen Kruste.

Achtung:

Die Handhabung auf dem offenen Feuer bedarf einiger Vorsichtsmaßnahmen > lange Handschuhe schützen vor Verbrennungen.
Auf Kinder aufpassen, die können aber auch richtig Spaß beim



Zutaten für 8 Portionen:

3.000 g	Schweineschulter, schön durchwachsen
4 Zehe/n	Knoblauch, gehackt
50 ml	Chilisauce, grüne, (z. B. Pain is Good "Honey-Cayenne")
2 TL	Paprikapulver, rosenscharfes, ideal geräuchertes
2 TL	Meersalz, grob
2 EL	Honig
2 EL	Senf, scharfer
3 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Majoran, gerebelt
1 EL	Sauce (Liquid Smoke-)
150 ml	BBQ-Sauce
750 ml	Bier, dunkles
1 Liter	Gemüsebrühe
1 große	Gemüsezwiebel(n), in grobe Stücke zerteilt
2 Stange/n	Lauch, geputzt, große Stücke
6	Möhre(n), geputzt, große Stücke
1 Zweig/e	Rosmarin, frisch
5	Lorbeerblätter

Rezept von: Kombinatschef

Mitmachen "Kochen auf dem Feuer" haben.

Ein aufwändiges, aber ein sehr intensives Geschmackserlebnis,
ideal für laue Abende im Garten mit Freunden.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 3 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 1086
