

Schichtfleisch



Den Schweinekamm vom Metzger in ca. 1,5 - 2 cm starke Steaks schneiden lassen, die Gewürze vermischen und das Fleisch von allen Seiten gut damit einreiben. Die Zwiebeln und Paprikaschoten in relativ grobe Streifen schneiden.

Zuerst den Boden des Dutch Oven mit den Baconstreifen auslegen. Ist das vollbracht, die Wände hochkant auslegen, sodass die Baconstreifen über den oberen Rand hinausragen. Jetzt das Fleisch Hochkant quer an die Wand stellen und vor dem Fleisch Zwiebelringe (als "Abstandshalter zum nächsten Stück Fleisch) stellen. Nach dem ersten Stück kann die nächste Schicht Fleisch nebeneinander gestellt werden und dann auch wieder Zwiebelringe davor (nicht sparen mit den Zwiebeln). So geht das immer weiter bis der DO voll ist.

Jetzt auf dem Fleisch mit einem Esslöffel die BBQ-Sauce gleichmäßig verteilen und danach die restlichen Zwiebelringe und Paprikastreifen auf das Fleisch geben. Zum Schluss alles mit Baconstreifen abdecken, dass nichts mehr von Fleisch oder Paprika etc. zu sehen ist.

Den Deckel drauflegen und für gute 2,5 - 3 Stunden auf dem vorgeheizten Gasgrill bei 160 °C garen.

3 kg Schweinenacken (Kamm)

4 m.-große Zwiebel(n)

2 Paprikaschote(n), gelbe und rot

6 TL, gehäuft Salz

3 TL, gehäuft Pfeffer

1 TL Kreuzkümmelpulver

2 EL, gehäuft Paprikapulver, edelsüßes

6 Pck. Bacon

1 Flasche BBQ-Sauce (Bullseye Bacon Style Sauce)