

ZUTATEN

1,5 kg b*Nackensteaks vom Schwein,
gewürzt
(oder selber marinieren mit 4 EL Senf und
Grillmeister-Rub)
1 Gemüsezwiebel
300 g Bacon in Streifen
200 ml BBQ-Sauce
1 Dose b*Pelati
500 g Aprikosen



... SO GEHT'S

1. Wir verwenden einen kleinen Dutch Oven Topf für 4 Personen (ca. 4-5 Liter).
2. Topf mit Bacon auslegen damit das Fleisch nicht anbrennt.
3. Abwechselnd eng Fleisch, Zwiebeln, Pelati und Aprikosen schichten.
4. Die BBQ-Sauce mit dem Tomatensud von den Pelati vermengen.
5. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Sauce über dem Fleisch verteilen, den Topf leicht rütteln damit die Sauce sich überall gleichmäßig verteilt.
7. Dann den restlichen Bacon auf dem Fleisch verteilen.

Dabei sollten die Zutaten möglichst "hochkant" geschichtet werden. Ggf. kann es hilfreich sein den Topf dafür leicht auf die Seite zu legen.

Zubereitung im Backofen:

Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Topf mit geschlossenem Deckel hineingeben und für 2 - 2,5 Stunden garen bis das Fleisch schön weich ist.

Zubereitung mit Kohle:

Glühende Kohlen über und unter dem Topf verteilen. Zwischendurch erneuern, die Temperatur im Topf sollte bei ca. 200 Grad liegen. Das Fleisch für ca. 2,5 Stunden schmoren lassen.

Zum Fleisch servieren wir Kartoffeln, Nudeln oder Brot. Wir empfehlen eine würzig/rauchige BBQ-Sauce bei der Zubereitung zu Kartoffeln oder Brot und eine fruchtige BBQ-Sauce zu Nudeln.

