

... > Spezielles > Party




Schichtfleisch aus dem Dutch Oven



einfach und lecker, Partyrezept

★★★★★ **4.79** (61 Bewertungen)

 **63** Kommentare

 40 Min.  normal  11.01.2017

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

6



Portionen

3 kg Schweinenacken

400 g Bacon

4 große Gemüsezwiebel(n)

2 große Paprikaschote(n)

250 g BBQ-Rub

500 ml BBQ-Sauce, gute

etwas Senf, optional

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 40 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Tag

🕒 Koch-/Backzeit ca. 3 Stunden

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Tag 3 Stunden 40 Minuten

Am Vortag den Schweinenacken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Evtl. vorhandenen Knochen auslösen. Die Scheiben nach Wunsch mit Senf und dem Rub einreiben, da muss man nicht sparsam sein. Danach das Fleisch gut verpackt über Nacht in den Kühlschrank legen.

Die Zwiebeln und die Paprikaschoten in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Boden des Dutch Oven ordentlich mit dem Bacon auslegen. Nicht alles verwenden, es kommt noch ein "Deckel" drauf.

Den Topf am besten auf die Seite legen, das erleichtert die Schichtung. Abwechselnd Schicht für Schicht Fleisch, Zwiebeln und Paprika einlegen. Den Topf wieder hinstellen und ordentlich BBQ-Sauce drübergeben. Zuerst den übrigen Bacon im Schachbrettmuster auslegen; dieser Teil wird besonders knusprig.

Nun kann der Ofen befeuert werden. Bei einem 4 Liter Topf nehme ich 5 Briketts unten und 9 Briketts auf den Deckel. Hat euer Topf eine andere Größe kann man grob nach dem Verhältnis 1/3 Briketts unten und 2/3 Briketts oben ausgehen. Nach etwa 10 Minuten sollte man schon ein deutliches Blubbern aus dem Topf hören. Manche nehmen schon nach 2 Stunden den Topf vom Feuer, ich persönlich lasse das Schichtfleisch bis zu 3 Stunden drauf. Das Fleisch wird dann nochmal zarter.

Dazu passt sehr gut Baguette, auch Kartoffeln oder Reis und ein schönes, kühles, fränkisches Bier.

Rezept von

magenbrot79

Weitere Rezepte von magenbrot79

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

williausphillie

Wie ist die Zeit und Temperatur auf einem Gasgrill?

Antworten

31.05.2021 10:20

magenbrot79

Ich würde es bei ca. 175-200° für ca. 3 bis 3,5 Stunden im Grill lassen. Als Test sollte sich das Fleisch nach dieser Zeit mit einer Gabel ganz leicht zerteilen lassen.

Antworten

22.05.2021 18:33

race4

Wurde perfekt im DO und mit deiner bbq sauce. Habe gleich Kartoffel mit rein und 1 Std vorm Ende als Beilage Kartoffeln oben rein gelegt.

Antworten

04.02.2021 11:47

sukamakan93

Wahnsinnig leckeres Fleishtezept. Zwar hatte ich dafür extra Nacken vom Metzger geholt, habe dann aber noch fertig marinierte Lummer Steaks im Tiefkühler gefunden und kurzerhand diese auftauen lassen, von der Marinade entfernt und mit Rub und Senf ein gerieben. Dann bin ich weiter nach Rezept verfahren und habe die Lummer Steaks circa 3 Stunden bei 150° ein köcheln lassen. Das Fazit war fantastisch: würzig, lecker und saftig und überhaupt nicht trocken! Falls noch einmal Lummer Steaks übrig bleiben, werde ich diese immer so zubereiten... für mich darf es das nächste Mal auch mehr Gemüse sein! Das nimmt so schön den Geschmack der Sauce an...

Antworten

16.01.2021 20:51

Willy_schmeckts

Geil! Gewürzt habe ich das Fleisch Freestyle und vor allem etwas schärfer. Die Rezeptvorgabe ist schon ordentlich.
Danke.

Antworten

07.06.2017 07:52

portzejung

hat das schon einer auf einem gasgrill gemacht

Antworten

08.06.2017 09:41

magenbrot79

Könnt ich mir schon vorstellen, dass das geht, sofern du den Deckel des Grills zumachen kannst, damit die Hitze von allen Seiten kommt.

Antworten

20.12.2017 13:01

Mike_TheKnife

Könnte man das Fleisch auch sofort nach dem "rub'en" in den Dutch stapeln (mit den Zwiebeln und der Paprika) und dann den Pott 24 Std. an einem kühlen Ort aufbewahren? Und dann vielleicht 2-3 Stunden vor dem befeuern aus der Kühlung nehmen. Oder wäre diese Methode evt. nicht ratsam?

Antworten

01.05.2017 20:35

HeinzNiehus

Wow. Mein erstes Essen im DO.

War sehr gut - habe aber dennoch ein paar Anmerkungen / Tipps:

Für einen 4,5 sind 3 kg ohne Knochen zu viel (war bei mir) - besser Rechner sich 2,5 kg ohne Knochen.

Ich würde beim nächsten mal auch mind 1/3 vom RUB und 1 Zwiebel weg lassen und dafür 3 große Tomaten mit rein machen (gibt etwas mehr Flüssigkeit).

Ansonsten - Sau gut. Hänge noch ein paar Fotos dran.

Dank!!!

12.01.2017 20:01

[Stephanie1984Andres](#)

Das kann nur Perfekt werden stöber hier gerade herum. Rezept ist in der Datenbank gespeichert. Werden wir sicherlich ausprobieren wenn die Gelegenheit dazu kommt. Esse zwar selber kein Fleisch aber meine 5 Köpfige Familie umso mehr 😊

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[brätlnödelsuppe rezepte](#), [ceasarsalad rezepte](#), [colafleisch rezepte](#), [gulaschtopf rezepte](#), [haferwurzel rezepte](#), [kartoffelknödel rezepte](#), [knoblauchgurken rezepte](#), [linsencracker rezepte](#), [nudeauflauf rezepte](#), [nudelgerichte rezepte](#)