

Kochen mit Klaus

Klausis BBQ-Schichtfleisch

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1,3 kg Schweinenackenbraten, BBQ Rub, 2 rote Paprika, 5 Zwiebeln,
- 300 g geräucherter Bacon, 400 ml Rinderbrühe, 500 ml BBQ-Sauce,
- 500 ml Ketchup, Paprikapulver, gran. Knoblauch, gem. Kreuzkümmel
- 120 g Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Braten in 2 cm dicke Steaks schneiden, Fettränder entfernen u. kräftig mit BBQ-Gewürz einreiben, dann halbieren. Gemüse putzen. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, Paprika grob würfeln.



2. Ketchup, BBQ-Sauce, Rinderfond mit Tomatenmark, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kräutern, Knoblauchpulver u. Kreuzkümmel verrühren. Einen Bräter mit Bacon auslegen, etwas Sauce darauf verteilen. Steaks darauf verteilen, Paprika u. Zwiebeln darauf geben, ½ Sauce darübergeben. Das Ganze wiederholen, mit Rest Bacon belegen.



3. BBQ-Schichtfleisch bei 175°C 2,5 Std. im Ofen schmoren lassen. Wenn der Bacon kross ist die Form abdecken.



Tipps des Chaoten: *Dazu Steinofen-Baguette servieren.*

