



MUTZURATEN TOPF AUS DEM DUTCH OVEN

Zutaten: (für 3-4 Personen)

- 1kg Schweinenacken
- 500ml Bratenjus
- 1 Flasche Schwarzbier
- 3TL Salz
- 3-5 EL Majoran
- 2 Rote Zwiebeln
- 1 Pack Wurzelgemüse
- 500g kleine Kartoffelknödel

Zubereitungszeit

Ca .1,5 Stunden

Benutztes Equipment:

- Gasgrill
- DO 6 von BBQ Toro



Zubereitung:

- Fleisch in 3-4 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Salz und Majoran dazugeben damit das Fleisch gut mit Majoran überzogen ist, dann mit etwas Öl nochmal gut durchmengen.
- Fleisch für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Auf dem heißen Grill die Fleischstücke bei regelmäßigem wenden angrillen, bis das Fleisch gut Farbe bekommen hat.
- Fleisch vom Grill nehmen und Setup für den Dutch Oven vorbereiten.
- Klein gewürfeltes Wurzelgemüse sowie die Zwiebeln kurz im heißen Dutch Oven mit etwas Öl anbraten lassen.
- Mit Schwarzbier ablöschen und den Bratenjus hinzugeben.
- Angegrilltes Fleisch inklusive ausgetretenem Saft in den Dutch Oven geben.
- Alles bei leichter Hitze für ca. 30-45 Minuten vor sich dahin köcheln lassen.
- 10 Minuten vor dem Essen die kleinen Mini Knödel mit hinzugeben. (Je nach Größe der Knödel kann die Gardauer variieren)