



FURZ DICH DUMM TOPF

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2kg Sauerkraut
- 1 Leiter Rippchen
- 1 Beinscheibe vom Schwein
- 400g Schweineschulter
- 100g Speck gewürfelt
- 2 Zwiebeln
- 100g Butter
- 500g Kartoffeln
- 1 TL Kümmel
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL MC.ELLISDA'S Dopfgeldjäger Gewürz

Zubereitungszeit

2 Stunden

Benutztes Equipment:

- Gasgrill
- DO 6 von BBQ Toro



Zubereitung:

- Im heißen Dutch Oven die Butter schmelzen und Zwiebeln sowie Bacon bei gemüthlicher Hitze darin anbraten
- Sauerkraut dazugeben und alles vermengen
- Mit Kümmel, Wacholder, Lorbeer und dem Dopfgeldjäger würzen
- Fleisch auf das Sauerkraut setzen und rundherum auf dem Sauerkraut verteilen.
- Kartoffeln zwischen den Fleisch Lücken verteilen
- Bei geschlossenem Deckel für 1,5 Stunden auf gemüthlicher Hitze ca. 160° dahin schmoren lassen