



# ROSENKOHL FILETTOPF

## Aus dem Dutch Oven

### Zutaten: für ca. 6 Personen

- 750g Schweinefilet
- 500g Rosenkohl
- 800g Drillingskartoffeln
- 200g Bacon (gewürfelt)
- 1,3 Liter Brühe (Rind)
- 400ml Sahne
- 2 Zwiebeln (gewürfelt)
- Bratenzwergegewürz

### Zubereitungszeit

Ca. 45 Minuten

### Benutztes

### Equipment:

- DO6 von BBQ Toro
- Gasgrill



### Zubereitung:

- Schweinefilet in 2cm dicke Medaillons schneiden und mit dem Bratenzwerge Gewürz würzen.
- Im heißen Dutch Oven die Medaillons von beiden Seiten ca. 30 Sekunden scharf anbraten damit diese Farbe bekommen.
- Medaillons herausnehmen und beiseite stellen.
- Zwiebeln und Bacon in den Dutch Oven geben und für ca. 5 Minuten anbraten.
- Rosenkohl dazugeben und ebenfalls für ein paar Minuten mit andünsten.
- Kartoffeln dazugeben.
- Mit Sahne und Brühe aufgießen, dann alles bei geschlossenem Deckel für ca. 30 Minuten auf leichter Flame dahin köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
- Nach dieser Zeit alles mit Speisestärke andicken.
- Die Medaillons wieder mit in den Topf geben und nochmal für 5 Minuten ohne Hitzezufuhr mitgaren lassen