



KÄSEFLEISCH

Aus dem Dutch Oven

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1kg Schweinenacken (gewürfelt)
- 300g Bacon (gewürfelt)
- 1 Becher Sahne
- 1 TL Chiliflocken
- 2 Zwiebeln (gewürfelt)
- N.B. Knoblauch
- 2 Packungen geriebener Käse
- 1 Pack Schmelzkäse
- 150ml Weißwein
- 200ml Wasser
- Medicopter Gewürz

Zubereitungszeit

ca. 60 Minuten

Benutztes Equipment:

- DO6 von BBQ Toro
- Doking von BBQ Toro



Zubereitung:

- Im heißen Topf den Schweinenacken portionsweise anbraten
- Bacon, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anbraten lassen.
- Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen
- Sahne hinzufügen, mit Medicopter und Chili Flocken würzen und alles gut vermengen.
- Wasser hinzufügen und alles für 30 Minuten bei leichter Hitze dahin schmoren lassen.
- Topf von der Hitze nehmen, Schmelzkäse und geriebenen käse dazu geben und unter rühren den Käse schmelzen lassen.
- Ggf. immer wieder Hitze hinzugeben