

Schichtfleisch

Moin Moin

Heute gib es Schichtfleisch

wir brauchen

2,5kg Nacken in 1cm Scheiben vom Metzger besorgt

2 Große Gemüsezwiebeln

40 Scheiben Bacon

für den Rub

6 EL weißen Zucker

6 EL braunen Zucker

4 EL Paprikapulver

4 EL Salz

2 EL Knoblauchgranulat

1 EL Schwarzen Pfeffer

1 EL Ingwerpulver

1 EL Zwiebelgranulat

1 EL Thymian

die Gewürze durch die Gewürzmühle jagen oder Mörsern

den Nacken mit dem Rub Würzen und im Vakuumbbeutel marinieren oder für ein paar Stunden in den Kühlschrank

den DO mit Schmalz einfetten und den Boden mit Bacon auslegen

Jetzt DO hochkant hinstellen und Schichten: Nacken, Zwiebeln, Bacon, Nacken, Zwiebeln, Bacon, Nacken, Zwiebeln, Bacon, usw bis er ganz voll ist

das ganze braucht dann 2,5 bis 3 Stunden mit 11 Kohlen oben und 14 Kohlen unten

Wir Essen Schichtfleisch immer im Brötchen mit Krautsalat und Frischen Zwiebeln

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







Olbi's Bud Spencer Bohnen

Moin Moin

Da ich heute Abend alleine bin, mach ich doch mal einen schönen Bud Spencer Abend.

Die Bud Spencer DVD Sammlung sortiert und einen Dutch Oven voll Bohnen gemacht

Zutaten:

125g durchwachsenen Speck
2 Knoblauchzehen
2 Cabanossi
1 Gemüsezwiebel
1 Dose Tomaten
1 Dose Bohnen, weiß
1 Dose Kidneybohnen
125g Joghurt
1 TL Thymian
1 TL Pfeffer
2 TL Chili
1 TL Paprika
1 TL Oregano
 $\frac{1}{2}$ TL Räuchersalz

Zubereitung:

Die fein gewürfelten Zwiebeln werden mit dem Speck schön im D0 angeschwitzt
Dann die in Scheiben geschnittene Cabanossi
Nach ca: 20min die Tomaten aus der Dose mit dem Saft aus der Dose hinzu geben.

Jetzt kommen die vorher in einem Sieb abgetropften Bohnen hinzu.
Jetzt alles nochmals gut köcheln lassen 20 min.

Zum Schluss alle Gewürze und den Joghurt dazu geben.
Jetzt noch alles kurz aufköcheln

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi



