



Outdoor Cooking Lovers

SCHICHTFLEISCH

Schichtfleisch brengt twee werelden samen. In Duitsland, waar ik ben opgegroeid, is dit een geliefd gerecht. Nu, getrouwd met een Nederlandse, kook ik het gerecht in de Dutch Oven, een pan die rond 1707 in Nederland is uitgevonden en gepatenteerd. Nederlandse immigranten namen deze pan mee naar Amerika, waar de Dutch Oven nog steeds een favoriet is.

Ingrediënten

Voor 4 personen

500 g procureur, in dikke plakken

250 g gerookte spekplakken

3 grote witte uien, in dikke ringen

2 rode paprika's, in dikke ringen

8 g kruidenzout voor varkensvlees

1/2 fles BBQ-saus Smokey Cherry Black Pepper

Benodigdheden

Dutch Oven (4,5 - 5 liter)

Grote mengkom

Snijplank

Snijmes

BBQ

Vuurring/verhoger

Kolen

Brikettenstarter

Aanmaakblokjes

1. Voorbereiden van de BBQ: Steek de kolen aan met ongeveer een halve brikettenstarter.

2. Voorbereiden van het vlees: Snijd de procureur in dikke, onregelmatige plakken en doe deze in de mengkom. Bestrooi royaal met kruidenzout en masseer het zout goed in het vlees.

3. Groenten snijden: Snijd de uien en paprika's in dikke plakken.

4. Dutch Oven voorbereiden: Bekleed de binnenkant van de Dutch Oven met spekplakken en laat deze royaal over de rand hangen.

5. Schichten: Vul de Dutch Oven door afwisselend een laag vlees, een laag paprika, en een laag uien in de pan te leggen. Herhaal tot de pan goed gevuld is.



6. Inpakken: Vouw de overhangende spekplakken over het geheel heen als een pakketje en leg de deksel op de Dutch Oven.

7. Bereiden op de BBQ: Plaats de Dutch Oven op de BBQ. Verdeel de kolen met ongeveer 1/3 onder de pan en 2/3 bovenop. Begin met 5 briketten onder de pan voor een kleinere Dutch Oven en vul royaal bij bovenop. Verwijder eventueel kolen van de bovenkant zodra het begint te stomen.

8. Garen: Laat het geheel 1,5 tot 2 uur garen. Haal daarna de deksel eraf en giet de BBQ-saus Smokey Cherry Black Pepper over het gerecht. Eet smakelijk!

Tips & Tricks

Staan schikken: Leg het vlees en de groenten staand in de Dutch Oven zodat de hitte goed kan circuleren. Plat leggen zorgt voor ongelijke garing en verlengt de kooktijd.

Vuurring gebruiken: Laat de Dutch Oven niet direct op de kolen rusten om te voorkomen dat de kolen doven. Gebruik hiervoor een vuurring of verhoger.

Variaties proberen: Experimenteer met andere groenten of voeg aardappelen toe. Andere BBQ-sauzen passen hier ook goed bij.

Controle: Kijk regelmatig, maar laat de eerste 30 minuten de pan gesloten om op temperatuur te komen.

Gebruik in gesloten BBQ: Als je kolen wilt besparen of minder afhankelijk wilt zijn van weersomstandigheden, kun je de Dutch Oven in een gesloten kogel-BBQ plaatsen. Vergeet niet om zowel de bovenste als onderste ventilatieopeningen te gebruiken



Chefkok Christoph

OUTDOOR COOKING LOVERS



Een bourgondische beleving van smaak en natuur



Scan de qr code voor nog meer culinaire producten en culinaire cadeaus/kerstpakketten

outdoor-cooking-lovers.nl