

Kochen mit Klausie

Klausis Ofenfleisch

Zutaten: (Für 7-8 Personen)

- 2,4 kg Schweinenacken, BBQ Rub, 2 rote & 1 gelbe Paprika,
- 4 Zwiebeln, 250 g geräucherter Bacon, 400 ml Rinderfond,
- 400 ml BBQ-Sauce, 300 ml Rinderbrühe, 200 g Tomatenmark,
- Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch in 2,5-3 cm breite Scheiben, dann längs in Streifen schneiden. Diese grob würfeln u. in einer großen Fetschale verteilen. Das BBQ-Gewürz darüber streuen u. alles gut durchmischen. Nochmal drüber würzen. Speck quer in Streifen schneiden u. über dem Fleisch verteilen. Gemüse putzen. Zwiebeln in halb Ringe schneiden u. über dem Fleisch verteilen. Paprika grob würfeln. u. mit Gewürz unter das Fleisch heben.



2. BBQ-Sauce, Fond u. Brühe über das Fleisch gießen u. nochmal alles durchrühren. Bei 180°C 2,5-3 Std. im Ofen schmoren lassen. Immer wieder durchmischen. 1 Std. vor Garende Tomatenmark unterheben.



3. Herausnehmen, mit Kräutern würzen u. mit der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Steinofen-Baguette servieren.

