

Schichtfleisch Dutch Oven

Klassisches Dutch-Oven-Basic: Schichtfleisch mit Schweinenacken, Paprika, Zwiebel und Bacon – gewürzt, geschichtet und langsam gegart bis es mit der Gabel zerfällt.

⌚ Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 20 Min (Fleisch schneiden, Gemüse schnippeln, Schichten)
- Garen: ca. 2–3 Std bei ca. 180–200 °C (Kerntemperatur ca. 95 °C)
- **Gesamt: ca. 2,5–3,5 Std**

🖼 Bilder

[Screenshot_20260527_131429.png](#)

🔧 Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Dutch Oven	Ca. 4,5 L (z. B. BBQ Toro DO 45) – je nach Größe Menge anpassen
Grill mit Deckel oder Backofen	Für indirekte Hitze bzw. konstante Temperatur
Schneidbrett und scharfes Messer	Fleisch in Scheiben schneiden
Schüssel	Gewürztes Fleisch zwischenlagern
Fleischthermometer (optional)	Kontrolle auf 95 °C Kerntemperatur

🥘 Zutaten

Zutat	Menge
Schweinenacken	nach Dutch-Oven-Größe (ca. 1,5-2 kg für 4,5 L)
Gewürz / Rub	beliebiger BBQ-Rub (z. B. STGB), großzügig
Paprika (rot/gelb)	2-3 Stück
Gemüsezwiebeln	2-3 Stück
Bacon / Speck	1 Packung (ca. 200 g)
BBQ-Sauce	großzügig, ca. 200-300 ml

Schritt-für-Schritt

1. Schweinenacken in ca. 2 cm dicke Scheiben / Steaks schneiden. Überschüssiges Fett und Sehnen entfernen.
2. Fleisch großzügig mit dem Rub würzen – beide Seiten gut bedecken.
3. Gewürztes Fleisch in eine Schüssel geben und beiseitestellen.
4. Paprika putzen: Strunk entfernen, Kerngehäuse herausdrücken, halbieren und in Streifen schneiden.
5. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.
6. Dutch Oven mit Bacon auslegen: von der Mitte zur Wand hinlegen, leicht überlappend, über den Rand hinauslassen (später einklappen).
7. Erste Schicht Fleisch am Rand des Dutch Ovens einlegen, dann Zwiebelringe und Paprikastreifen darauf verteilen.
8. Weiter schichten: Fleisch – Zwiebel – Paprika – Fleisch – Zwiebel – Paprika, bis alles aufgebraucht ist.
9. BBQ-Sauce großzügig über die oberste Schicht gießen / verteilen.
10. Überstehenden Bacon von außen über den Inhalt einklappen → Schutzschicht oben.
11. Deckel auflegen und Dutch Oven auf den Grill / in den Ofen stellen.
12. Temperatur-Faustregel bei Kohle: Dutch-Oven-Literzahl $\times 2$ = Anzahl Briketts. Für 4,5 L = 9 Briketts: 3 unten, 6 oben.
13. Bei 180-200 °C ca. 2-3 Std garen. Wer kontrollieren will: Kerntemperatur ca. 95 °C = fertig.
14. Deckel abnehmen, Fleisch mit Gabel testen – sollte super weich zerfallen.
15. Anrichten: Schichtfleisch mit Zwiebeln und Paprika servieren. Dazu passen Kartoffeln, Brot oder Burger-Brötchen.

Tipps & Variationen

- Fleischmenge an Dutch-Oven-Größe anpassen – nicht zu voll stopfen, sonst gart es ungleichmäßig.
 - Wer keinen Grill hat: Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze funktioniert genauso.
 - BBQ-Sauce nach Geschmack wählen – süß, smoky oder scharf.
 - Bacon dient als Schutzschicht und gibt zusätzlichen Geschmack ab. Wer mag, kann auch Räucherspeck verwenden.
 - Reste eignen sich hervorragend als Burger-Füllung oder auf einem Brötchen.
-

Quelle

[Schichtfleisch Dutch Oven – Barbecue Toro \(YouTube\)](#)

Revision #2

Created 2026-05-27 11:12:04 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 11:40:42 UTC by Admin