

Cola Fleisch aus dem Dutch Oven (Eigene Version)

Rezeptmenge für Eine Party mit 8-10 Personen.



Der Dutch Ofen ist eine sehr alte Garmethode, welche gerade wieder neu in Mode kommt. Im Gusseisernen Topf wird mit Holz oder Briketts von unten und Briketts auf dem Deckel eine Ober- und Unterhitze erwärmt. Das Fleisch schmort langsam und zerfällt am Ende zu neomodisch „Pulled Meat“ genanntem zartem, Soßenwürzigem Genuss.



Im zuvor auf den Kohlen stark erhitzten Dutch Ofen, werden die Fleischstücke rundum angebraten. Anschließend mit Flüssigkeit bedeckt. Deckel drauf, glühende Briketts darauf. Vergessen sie nicht, alle 30 Minuten nach dem Fleisch zu sehen und evtl. Flüssigkeit nachzufüllen. Durch das Cola wird das Fleisch butterweich und lässt sich am Ende zerpfücken.

Zutaten:	Zubereitung:
	Den Dutch Oven auf Briketts sehr heiß erwärmen
3 Eßl Öl	in den Topf geben und sehr heiß werden lassen.
2 kg Rindfleisch oder 2 kg Schweinefleisch (siehe Tipp ganz unten)	in der Mitte durchschneiden und mit
Salz, Pfeffer	würzen, nun beide Fleischteile rundherum anbraten
3 große Zwiebel	grob hacken und ebenfalls hellbraun braten
1 Knoblauchzehe 1 Chilischote	sehr fein hacken und zugeben. Mit
200 ml Rotwein	ablöschen, einreduzieren lassen
500 ml echtes Cola (kein Light)	angießen
400 ml BBQ-Sauce oder selbst gemachtes Tomatenketchup	zugeben.

1 Glas Tomatensugo (Rezept siehe Einkochen) oder 2 Dosen geschälte Tomaten	zugeben. Auf dem Deckel des Dutch-Ofen sollte 150-200 Grad entstehen. Das Fleisch alle 30 Minuten wenden. Evtl. etwas von
500 ml Gemüsebrühe	angeißen. Nach 2,5 Stunden
1 fingerbreit Whiskey im Whiskeyglas	zugießen. Nach 3,5 Stunden sollte das Cola-Fleisch fertig sein und sich mit der Gabel zerpfücken lassen.

Burger-Brötchen	halbieren, im Toaster oder auf einem dem Grillrost über der Glut rösten und mit dem Fleisch servieren.
evtl. Salatblatt und Tomatenscheibe, und Zwiebelringe von Roter Zwiebel	als Garnitur

Dazu schmecken auch Nudeln, Spätzle oder Knödel



Fertiger Schweinehals in Soße, bereit zum zerpfücken mit 2 Gabeln.

Tipp: Als Fleisch eignen sich:

Vom Rind Unterschale, Nacken, Semerrolle, Tafelspitz oder Hochrippe.

Vom Schwein Nacken, Schuler, Unterschale

Von der Pute Putenbrust. Verwenden sie bei Pute weniger Zwiebel, würzen sie statt BBQ-Soße Asiatisch mit Ingwer, Knoblauch und Sojasoße.