

# Lichters Schnitzeljagd: Schichtfleisch im Dutch Oven

---

 [happy-mahlzeit.com/rezepte/lichters-schnitzeljagd-schichtfleisch-im-dutch-oven/](https://happy-mahlzeit.com/rezepte/lichters-schnitzeljagd-schichtfleisch-im-dutch-oven/)

## Zutaten für 8 Personen im Dutch Oven 12 Zoll:

- 2 kg Schweinenacken
- 2 Metzgerzwiebeln (Gemüsezwiebeln)
- 300 g Bacon
- 1 Becher Crème fraîche
- Butter
- Gewürzmischung „Magic Dust“

## Für die Gewürzmischung Magic Dust:

- 1/2 Tasse Paprika (mild)
- 1/4 Tasse Salz
- 1/4 Tasse Puderzucker
- 2 EL Senfpulver
- 1/4 Tasse Chilipulver
- 1/4 Tasse gemahlener
- Cumin/Kreuzkümmel
- 2 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/4 Tasse Knoblauch-Granulat
- 2 EL Cayennepfeffer
- 1 Tasse = 236 ml

## Zubereitung:

Den Nacken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und großzügig mit "Magic Dust" würzen. Die Zwiebeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Oven mit Öl einpinseln. Den Boden mit Bacon belegen und dann das Fleisch und die Zwiebeln im Wechsel (aufrecht) schichten. Zwischen das Fleisch und die Zwiebeln immer wieder Bacon schichten. Die Crème fraîche über das Schichtfleisch geben und das Ganze mit Bacon abschließen.

8 Kohlen unter und 16 Kohlen auf den Oven geben. Bei Bedarf die Kohlen erneuern.

Nach ca. 2,5 Stunden ist das Schichtfleisch fertig. Dazu passt Baguette und Salat.

*Rezept: Martin Valk*

Quelle: Lichters Schnitzeljagd 26.2.2016