IMBISSBUDEN SCHASCHLIK

ohne Spiess im Dutch oven

Vorbereitung: 20 Minuten
Gesamtdauer: 2,5 Stunden

Zutaten:
1600 g Schweinenacken
560 g passierte Tomaten
400 ml Ketchup
2 Zwiebeln (geviertelt)
2 Paprikas (halbiert)
4 EL OSG Paprika
2 EL Worchester Sauce
4 EL Öl





ZUBEREITUNG:

- den Grill auf höchste Stufe vorheizen
- den Schweinenacken in kleine Streifen schneiden
- das Fleisch mit Öl und dem OSG Paprika Gewürz marinieren und durchkneten
- die Zwiebeln direkt auf den Rost legen und bei entsprechender Bräunung auf die andere Seite legen
- die Paprikas ebenfalls auf dem Grill anrösten
- das marinierte Fleisch ebenfalls in die direkte Hitze legen und angrillen
- das Fleisch und die Zwiebeln in den Dutch Oven geben
- die verbrannte Paprikahaut entfernen und dann in den Dutch Oven geben
- die passierte Tomaten, Ketchup und Worchestersauce ebenfalls dazu geben
- gut umrühren und den Dutch Oven auf den Grill stellen
- bei ca. 200 Grad Grilltemperatur für ca. 90 - 120 Minuten grillen
- in einem tiefen Teller mit z.B. Brötchen/Baguette servieren
- Guten Appetit!