

Schichtfleisch aus dem FT9

Zutaten:

- 2 kg Schweinenacken
- 7 Tomaten
- 5 Paprika
- 6 Zwiebeln
- 500 g frische Champis
- 800 g Kartoffeln
- 500 g Bacon
- 2 Flaschen BBQ Sauce
- Magic Dust (siehe Rub`s)
- 1 kleine Dose Mais

Den Nacken in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Magic Dust würzen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Tomaten, Kartoffeln, Paprika, Champis und Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Den DO am Boden mit Bacon auslegen, schräg stellen und je eine Schicht von allen Zutaten nacheinander übereinanderstapeln bis der Dopf voll ist.

Die übrig gebliebenen Sachen können oben flach aufgelegt werden.

Wenn alles geschichtet ist werden die 2 Flaschen BBQ Sauce im DO verteilt und mit Bacon abgedeckt.

Das Schichtfleisch ist nach 3 Stunden bei 16 Brekkies oben und 10 unten fertig.

