

Asiatische baked Beans und Schweinefilet aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 2 EL Sambal Oelek
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 50 + 120 g brauner Zucker
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Ananas
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- 150 ml BBQ Sauce
- 120 ml Bier
- 2 TL Senf
- 2 TL Ahornsirup
- 3 Dosen Bohnen
- 300 g Pankomehl

Zubereitung:

Und schon geht es ans Zubereiten. Als erstes werde ich die Ananas schälen und einfach in ungefähr 2 cm dicke Scheiben schneiden. Und dann bleibe ich auch gleich beim schneiden. Die Paprika und die Zwiebel schneide ich in Würfel, den Knoblauch und die Chili werden schnell fein gehackt und den Bacon halbiere ich einfach.

Das war es auch schon mit schneiden und ich kann den Anzündkamin anwerfen. Den nehme ich heute nicht nur zum anfeuern der Briketts, sondern sogar um auf

ihm zu grillen. Dazu aber gleich mehr. Erst einmal werde ich 26 Briketts in ihm vorglühen und gleichzeitig einen Gußrost auf ihm plazieren, sodass dieser richtig heiß werden kann. Sobald das passiert ist, lege ich die Ananasscheiben nacheinander auf den Rost. Somit werden die Schnittflächen schön geröstet und karamellisieren somit wunderbar. Dadurch entfaltet die Ananas ihr Aroma noch wesentlich stärker.

Ist das dann erledigt, schütte ich sämtliche glühenden Briketts aus dem Anzündkamin auf eine feuerfeste Unterlage, in meinem Fall der Dutch Oven Tisch von Petromax, und heize darüber meinen Dutch Oven vor. Sobald dann auch dieser heiß ist, gebe ich den Bacon hinein, lasse diesen aus und dünste dann die Gemüsegewürfel, den Knoblauch und die Chilis im Baconfett an.

Im nächsten Schritt kommt endlich etwas süßes zum Einsatz. Der braune Zucker kommt in den Dutch Oven. Dieser schmilzt jetzt schön und karamellisiert das Gemüse. Hier sollte man aber auf jeden Fall dabei bleiben, denn der Zucker brennt ziemlich schnell an und dann schmeckt alles einfach nur bitter. Nach einigen Minuten lösche ich dann auch schon alles mit dem Bier und der BBQ Sauce ab, würze mit Senf und gebe die Bohnen dazu. Ich verwende 3erlei unterschiedliche Bohnen. Eine Dose Kidneybohnen, eine Dose weiße Canellinibohnen und eine Dose Wachtelbohnen. Alle natürlich abgeschüttet und ohne den in der Dose befindlichen Eigensaft.

So darf alles erst einmal köcheln. Dazu schließe ich den Deckel und verteile die Kohle neu. Unter den Dutch Oven gebe ich acht glühende Briketts und auf den Deckel 16. Somit ergeben sich 24 Briketts und das wiederum sorgt bei einem Petromax FT9 für etwa 180° C im inneren.

Während dieser Zeit bereite ich das Filet vor. Dieses wird zuerst pariert, heißt von der Sehne befreit und mariniert. Als Marinade verwende ich eine Mischung aus:

- 2 EL Sambal Oelek
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce

- 50 g brauner Zucker

Darin darf das Schweinefilet dann solange baden, bis es in den Dutch Oven kommt.

Nun noch schnell die Ananansscheiben in Würfel schneiden und dabei den Strunk entfernen und schon gehts weiter.

Nach etwa 1,5 Stunden werden die Kohlen so langsam schwächer und es ist Zeit neue vorzuglühen. Dafür gebe ich wieder 24 Stück in den Anzündkamin, lege wieder den Gußrost darauf und warte, bis alles tiefrot glüht. Nun werde ich auf dem Rost die Schweinefilets anbraten, damit auch diese schöne Röstaromen an ihrer Außenseite bekommen. Das dauert nur wenige Minuten.

Jetzt geht es auch schon am Dutch Oven weiter. In diesen gebe ich nun das Ahornsirup, das Pankomehl und die Ananaswürfel. Sobald das alles gründlich vermischt ist, kommt noch das Schweinefilet dazu und schon schließt sich der Deckel wieder. Die frische Kohle verteile ich genauso, wie die alten. Also 8 unten, 16 oben. Nun soll alles noch etwa 20 Minuten köcheln und fertig.

Baked Beans auf diese Art und Weise sind mal was ganz anderes. Ein vollkommen rundes Gericht ist so entstanden. Versucht es selbst einmal.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:66]