

Cowboyeintopf aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch gemischt
- 300 g Cabanossi
- 2 Paprika
- 3-4 Zwiebeln
- 8 Kartoffeln
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Glas grüne Bohnen
- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 Tassen Kaffee
- 500 ml Gemüsebrühe
- BBQ Gewürz nach Wahl
- Salz und Pfeffer

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zubereitung:

1. Zuerst wird ein halber Anzündkamin Briketts angezündet.
2. Nun das ganze Gemüse in grobe Würfel und die Cabanossi klein schneiden.
3. Als nächstes würze ich das Hackfleisch mit einem BBQ-Rub, also einer fertigen Gewürzmischung, nach Wahl und forme kleine Hackbällchen. Die Größe der Bällchen spielt nur eine untergeordnete Rolle. Kleinere Bällchen dauern halt länger in der Herstellung und machen somit mehr Arbeit.
4. In der Zwischenzeit sind die Kohlen durchgeglüht und kommen alle unter den Dutch Oven. Somit kann dieser vorheizen. Wenn er heiß ist, gebe ich noch einen Schuss Olivenöl hinein und warte, bis dieses anfängt zu rauchen. Dann ist es heiß genug und die Hackbällchen können angebraten werden.

5. Wenn die Bällchen dann schön Farbe bekommen haben, können sie wieder aus dem Dutch Oven genommen werden. Ich stelle sie wieder beiseite und gebe nun die Zwiebeln, die Paprika und die Cabanossistückchen hinein.
6. Wenn das Gemüse weich und die Cabanossi schön angeröstet sind, gebe ich noch 2 EL Tomatenmark dazu und röste es mit an. Dabei muss man nur aufpassen, dass es nicht zu sehr anröstet, es wird sonst bitter und schmeckt nicht mehr.
7. Als nächstes lösche ich alles mit dem Kaffee, den Tomaten und der Brühe ab. An dieser Stelle kommen auch noch die Kartoffeln in den Dutch Oven. Jetzt rühre ich alles durch, damit sich alles gleichmäßig verteilt und dann dürfen auch die Hackbällchen wieder zurück in den Dopf.
8. Jetzt schließe ich den Dutch Oven und lege noch ein paar heiße Briketts auf den Deckel. So lasse ich dann alles für ca. 50 Minuten köcheln. Nach Ablauf der 50 Minuten gebe ich noch die grünen Bohnen hinein, decke alles wieder ab und lasse es weitere 10 Minuten kochen.
9. Nach insgesamt 60 Minuten Kochzeit ist der Cowboyeintopf nun fertig und kann genossen werden.

Wer möchte kann wie wir noch Parmesan auf den Eintopf geben und Weißbrot dazu genießen.

Jetzt wünsche ich euch viel Spaß beim Nachmachen und Döpfen!

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Amazon.de Widgets