Schweinerücken mit Bohnen und gegrilltem Kartoffelsalat

Zutaten:

- 1 kg Schweinerücken
- 1 Pack Baconstreifen
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 5 Zwiebeln
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 2 TL Senf
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose
- Salz und Pfeffer
- 2
- Olivenöl
- Rotweinessig
- BBQ Sauce

Zubereitung:

Für mein heutiges Gericht werde ich, mal anders als sonst, zuerst den gefüllt mit Briketts starten und durchglühen lassen. In dieser Zeit schneide ich dann die Zwiebeln in Ringe und lege den Boden des mit Bacon und anschließend mit den Zwiebelscheiben aus. Außerdem heize ich mir den Deckel des Dutch Ovens auf dem Anzündkamin vor.

Ist der Deckel des Dutch Ovens heiß, brate ich in ihm das Fleisch ringsherum scharf an. Ist das erledigt, würze ich den Schweinerücken nur mit und . Mehr kommt erst einmal nicht an unser leckeres Fleisch. So gewürzt kommt der Rücken dann auch direkt in den Dutch Oven auf das Zwiebelbett.

Nun stelle ich die Bohnenpaste für das Fleisch her. Dafür tropfe ich die Kidneybohnen ab und gebe ungefähr die Hälfte in eine Schüssel. Dann hacke ich die Chipottles in Adobo klein und zerdrücke alles mit einem kleinen bisschen der

Adobosauce in der Schüssel mit einer Gabel, bis eine feine Paste entsteht. Diese Paste verteile ich dann auf der Oberseite des Schweinerückens im Dutch Oven.

Dann mische ich die Dose baked Beans mit den restlichen Kidney Bohnen und einer Dose gehackter Tomaten. Diese Mischung verteilt man dann gleichmäßig um das Fleisch und schon kann der Deckel drauf und die Kohle ran. Verwenden werde ich insgesamt 24 Briketts, davon 8 unter dem Dutch Oven und 16 auf seinem Deckel. So darf der Schweinerücken jetzt für etwa 1,5 Stunden schmoren.

In dieser Zeit bereite ich den Kartoffelsalat zu. Dafür wasche und halbiere ich die kleinen Kartoffeln (sog. Drillinge). Die Schale bleibt dran. Die Kartoffeln gebe ich mit Olivenöl in eine Schüssel. Außerdem schneide ich die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, presse die Knoblauchzehen in die Schüssel und mische alles mit Salz und Pfeffer. Nun gebe ich die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf . Ihr könnt sie natürlich auch auf dem normalen Grillrost grillen, auf den Gemüserosten bleiben aber auch die meisten der Frühlingszwiebeln und fallen nicht durch die Spalten der Stäbe. So werden die Kartoffeln im indirekten Bereich meines Kugelgrills bei 160°C für etwa 1 Stunde gegrillt.

Aus den restlichen in der Schüssel verbliebenen Frühlingszwiebeln stelle ich noch schnell das Dressing her. Dafür gebe ich etwa 1/2 Tasse Olivenöl, 2 EL Rotweinessig, Salz, Pfeffer und 2 TL Senf in die Schüssel und vermische alles sorgfältig. Nun warten wir nur noch, bis das Essen fertig ist.

Nach knapp einer Stunde ist es dann soweit, die Kartoffeln sind fertig. Die gebe ich nun in das Dressing und lasse sie abkühlen, bis sie lauwarm sind. Dann ist auch das Fleisch fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:32]