

Chili con carne Schichtfleisch

Zutaten:

- 3 kg Schweinenacken
- 1 kg Hackfleisch
- Diverse Gewürze nach Wahl
- 2 Dosen Mais
- 3 Dosen Kidneybohnen
- Jalapenos
- Baconscheiben
- 6 Gemüsezwiebeln
- 4 rote Paprika
- 3 Dosen Tomaten stückig

Zubereitung:

- Als erstes werde ich ein Chili herstellen. Dafür brate ich das Hackfleisch krümelig an und dünste nach einer kurzen Zeit die gewürfelten Zwiebeln im Topf mit an.
- Sobald diese weich und glasig sind kommen die Tomaten, der Mais und die Bohnen mit dazu. Ich lasse alles aufkochen und würze es mit Salz, Pfeffer, Chili, etc.
- Während diese Masse abkühlt schneide ich den Schweinenacken in etwa 2,5 cm dicke Scheiben und würze diese beidseitig mit einer Gewürzmischung (in meinem Fall verwende ich das Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut).
- Nun lege ich den Dutch Oven mit Bacon aus, dass nichts mehr von ihm zu sehen ist und schneide die restlichen Zwiebeln und die Paprikas in Ringe.
- Als nächstes wird geschichtet. Dafür lege ich die erste Scheibe Fleisch, dann Zwiebeln und Paprika und zu letzt Chili in den Dutch Oven. Das mache ich abwechselnd bis der Dutch Oven gefüllt ist. Nun Belege ich alles noch mit Jalapenos und Bacon und schon kann ich in den Garten um die Kohle zu zünden.
- Für meinen 12" Dutch Oven benötige ich 9 Briketts unter den Dopf und 18 auf seinen Deckel. So lasse ich jetzt alles für etwa 3 Stunden vor sich hin

schmoren.

- Nach drei Stunden sollte dann alles weich und somit fertig sein und kann serviert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy