



Zutaten Fleisch

500 Gramm Hackfleisch
gemischt.
1,5 Kilo Kassler Nacken
1 Jagdwurst

Zutaten

Ca. 3 EL Olivenöl
3 rote Zwiebel
2 Gläser Letscho
BBQ Soße
6-8 Gewürzgurken
200 Gramm Bacon
1-2 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
2-3 TL Bohnenkraut
3-4 EL Tomatenmark

Gewürze

Carolina RUB von Hanse
und Pepper

Oder das, was ihr am
liebsten mögt.

Alternativ:

2-3 TL brauner Zucker
2 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Knoblauch Pulver
2 TL Paprika Pulver
1 TL Senfpulver
1 TL Salz



Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Heute machen wir uns eine Soljanka im BBQ Style. Ganz einfach, nichts Kompliziertes. Wir fangen mit dem Hackfleisch an. Würzt das Hackfleisch mit euren Gewürzen, gebt eine rote Zwiebel dazu und 3 EL Olivenöl. Nun gut durchmengen und daraus drei große Buletten formen.

Bereitet nun euren Smoker oder Grill vor. Kugelgrill Kohle rein niedrige Temperatur und euer Lieblingsholz zum smoken. In meinem Fall habe ich Kirsche genommen. (Ich liebe Kirschholz zum Smoken). Legt nun euer gesamtes Fleisch auf den Grill und lasst ca. 20 Minuten schönes Raucharoma an euer Fleisch kommen.

Danach nehmt ihr euer Fleisch runter. Schneidet nun euer Kassler in kleine Würfel und die Wurst in streifen so wie ihr es mögt.

In der Zwischenzeit heizt ihr euren Dutch Oven auf. Wenn er schön heiß ist, zum Anbraten geht es los. Öl in den Topf und als Erstes das Kassler hinein und schön anbraten. Bitte wieder herausnehmen. Danach die Jagdwurst anbraten und auch herausnehmen. Zum Schluss das Hackfleisch anbraten und herausnehmen.

Jetzt geht es weiter mit der Paprika, der Zwiebel und dem Bacon weiter. Ist alles angebraten, kommt der Knoblauch und die Gewürzgurken hinzu. Kurz mit anbraten. Jetzt das Tomatenmark hinzufügen und durchmengen. Wieder kurz anbraten und dann kommt die BBQ Soße dazu, hier bitte nach eigenem Geschmack hinzugeben. Wenn ihr die BBQ Soße untergehoben habt, gebt beide Gläser Letscho hinzu. Durchrühren und nun folgen unsere Gewürze. Das Bohnenkraut, den Pfeffer und Paprika edelsüß oder scharf je nach Geschmack hinzu. Wenn alles durchgerührt ist, kommt das Fleisch wieder hinzu. Durchrühren und nach Geschmack einen Schuss Gurkenwasser hinzufügen. Aufkochen lassen und fertig.

Dann bleibt nur noch eines, ab in die Figur damit.