

# Bacon Pot

Bacon Pot. Stammer fra Tyskland og bliver kaldet Schichtfleisch på den anden side af grænsen. Her bliver den lavede i Duch Oven.

Jeg har dog udvidet det lidt med kål. Når man ser det så ligner det en gode gang snask. Men snask er jo godt ikke.

Man bliver nød til at prøve det for at danne sig et billede af om det er nogle for ens smag. Vi elsker det i vores lille hjem og vores gæster er også tosse med det når det bliver serveret.

Det er et meget nemt ret men er lidt tidskrævende.

## For at komme i gang med Bacongryden skal du bruge følgende:

- 1 kg Bacon skiveskåret
- 2 kg Nakkesteg uden ben
- 4 store løg
- 1 kg kål
- 1 flaske BBQ Sauce
- 3 sp. Grillkrydderi.



## Tilberedning:

**Grill: indirekte varme 200grader**

**Arbejdstid er ca. 3½ -4 timer**



Til at starte med skal nakkestegen skæres ud i ca.1 cm tykke skiver. Derefter skræller du løg og skærer det også ud i skiver. Kål skal vaskes og pilles. Efterfulgt har jeg lagt bacon ud i gryden hele vejen rund og i bunden så den er godt dækket.

Der er ikke brugt margarine eller smør inden bacon kom i gryden.

Nu ligger du bunden og siderne af gryden ud med kål.

Når det er gjort stiller du kødet oprejst op af den ene side af gryden skiftevis med kål og løg i mellem, til hele gryden er fyldt.

Nu drysser du din Grillkrydderi henover, Jeg har brugt Magic Zero her, da den er

uden sukker.

Der er nok sukker i Saucen.

Efterfulgt tømmer man en helt flaske BBQ Sauce hen over alt kød. Jeg har brugt to forskellige fra BBQUE Barbecue Sauce "Honey & Mustard og The Original".

Så ligger man et ekstra lag kål henover og klapper bacon som hænger hen over grydekanten hen mod mitten så kødet og kål er helt pakket ind i bacon.

Læg på og så på Grillen ved indirekte varme ved 200 grader i ca. 3 timer.



Sådan så den ud efter 1½ time  
ved 200grader på indirekte varme med lukket låg.

Det færdige resultat efter 3½ timer. Smager fantastisk godt.



Kødet er total mørt og smelter næsten på tungen.



NB.: Vi serverer altid kartofler eller kartoffelmos til.