

BBQ-Sauerkraut

PORTIONEN: 20

ZUTATEN:

250 g Bacon, in kleinen Würfeln
250 g Zwiebel, in kleinen Würfeln
3 TL Butterschmalz
6 EL brauner Zucker
1,5 kg Sauerkraut, einmal durchgespült, abgetropft und zerzupft
900 ml Gemüsefond
250 ml rauchige BBQ-Sauce
200 ml Tomatenketchup

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten **ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT** 30min **GRILLZEIT** : 80 Minuten

GESAMT : 120 Minuten **GRILLTEMPERATUR** : 120 °C/160 °C

GRILLMETHODE : Direkt/indirekt **WEBER-ZUBEHÖR** : Weber BBQ Dutsch Oven

IN DER KÜCHE:

Bacon und Zwiebel in kleinen Würfeln schneiden. Sauerkraut, einmal durchgespült, abgetropft und zerzupft.

AM GRILL:

- Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 160 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zu einem Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- Den Dutsch Oven erhitzen und den Bacon und die Zwiebeln im Butterschmalz leicht anschwitzen. Brauner Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Sauerkraut zugeben, alles gut vermischen und kurz mitbraten.
- Mit dem Fond angießen, Dutsch Oven zudeckeln und eine Stunde bei indirekter Hitze bei 120 °C Mitte Grills auf einem Rost schmoren lassen, nach 30 Minuten einmal umrühren.
- Saucen unterrühren und Dutsch Oven ohne Deckel weitere 30 Minuten schmoren, dabei nach 15 Minuten einmal umrühren. Evtl. noch etwas Fond angießen, wenn es zu trocken wird.