



## Chöcheler's Schichtfleisch a la mexicana

Einfaches Menü für echte Kerle! (oder natürlich auch „Kerlinnen“)  
Saubere Sache ohne grossen Aufwand für eine gemütliche Runde

### Zutaten für Chöcheler's Mexicana Rub (Gewürz)

- 3 EL brauner Zucker
- 2 TL Salz (fein) Ich habe das Orangen-Chili-Salz verwendet
- 2 TL Chilipulver oder Chiliflocken
- 2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 TL Rauchpaprika
- 1 TL Pfeffer schwarz (gemahlen)
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprika edelsüss
- Abrieb eine ganzen Limette

Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen – fertig!



### Zutaten für Chöcheler's Schichtfleisch (4 Personen)<sup>1</sup>

- 1 kg Schweinehals/Nacken
- 300 gr Speck in Tranchen
- 2 Peperoni

**Achtung...die Einkaufsmenge bezieht sich auch stark auf die Größe des Schmortopfes/Dutchovens**

Schmortopf mit Speck auskleiden und den Schweinehals in fingerdicke Stücke/Steaks schneiden. Die Steaks mit Rub von allen Seiten gut einreiben. Danach die Zwiebeln und Peperoni ebenfalls in nicht zu dünne Scheiben schneiden (ca 5 mm).

Das Fleisch mit den Zwiebeln und Peperoni nun stehend abwechselungsweise in den Topf schichten – der Topf darf gut gefüllt sein! Dann BBQ-Sauce darüber verteilen und abschliessend eine Art Deckel mit Specktranchen basteln. Darauf verteilen, Deckel drauf und in den Ofen resp. das Egg!

Egg oder Ofen auf rund 180° C heizen und während rund 3 Stunden köcheln lassen. Ich hab in der Halbzeit noch einen ordentlichen Schluck Tequilla beigegeben



<sup>1</sup> Keine Dreschmaschinen...normale Esser ☺