

15 – Minuten – Schaschliktopf im Dutch Oven

Unsere besten Freunde waren zu Besuch und ich habe den Dutch Oven für einen [15-Minuten-Schaschliktopf](#) angeheizt.

Ich habe die doppelte Menge gekocht und mein Dutch Oven (Petromax Feuertopf ft6 mit einem Inhalt von ungefähr 6 Liter) war voll – es passten die 500 g Champignons nicht mehr rein ☐

Als Schweinefleisch habe ich Lendchen genommen und als Sauce die [Bautz´ner – Brutzel Zigeuner Sauce](#) ausprobiert. Damit war das Essen sehr lecker und das Fleisch superzart.

Als Beilagen gab es Pommes und Wedges, es wäre aber auch Reis oder Baguette gegangen.

Leider habe ich vergessen, ein Bild zu machen – beim nächsten Mal dann eben, wir kochen es bestimmt noch einmal!