

Dutch oven spare ribs/bacon

Dutch oven spare ribs/bacon: (ποσότητες περίπου)

1-1.5 kg spare ribs, bacon ή κοτολέττες του λαϊμού

1 kg baby potatoes

4-5 μεγάλα κρεμμύδια

4-5 μεγάλες ντομάτες

300γρ μανιταράκια

2-3 μεγάλα βαζάνια

ελαιόλαδο

αλάτι

ρίγανη

σκόρδο

BBQ Sauce

2L Coca Cola

Μαρινάρουμε το κρέας από την προηγούμενη μέσα στην Coca Cola.

Αλοιφούμε το dutch oven με μπόλικο ελαιόλαδο

Απλώνουμε χοντρές φέτες κρεμμύδι από κάτω

Βάζουμε στρώματα με κρέας και από πάνω κρεμμύδια, ντομάτες, βαζάνι και μανιταράκια, μαζί με μπόλικη ρίγανη και λίγο αλάτι και σκόρδο αναλόγως

Βάζουμε τα baby potatoes στο πλάι

Όταν γεμίσει το dutch oven αν θέλουμε από πάνω βάζουμε BBQ Sauce

Ψήνουμε για περίπου 1.5 ώρα. Για καλύτερο ψήσιμο κάθε μισή ώρα γυρίζουμε το dutch oven και το καπάκι του.