URLEBEN

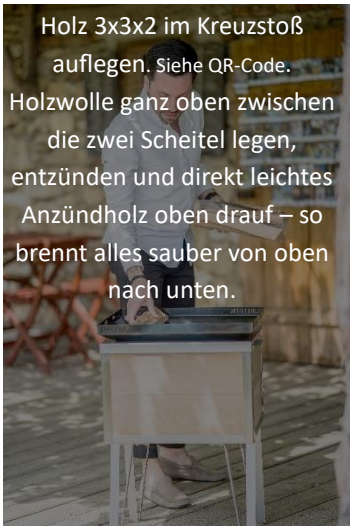


Buchenholz, Anzündholz & Feuerwolle vorbereiten.

Eine Einheit Feuer: 1 voller Anzündkamin (ca. 2 kg Briketts) = 1 Holzladung.



Die Einsatzpfanne mit dem Gargut wird mit den Griffen von innen eingefädelt. Feuerschale von außen.



Holz 3x3x2 im Kreuzstoß auflegen. Siehe QR-Code. Holzwolle ganz oben zwischen die zwei Scheitel legen, entzünden und direkt leichtes Anzündholz oben drauf – so brennt alles sauber von oben nach unten.



Scheitelgröße: 33 cm Länge, faustdick. Gesamtgewicht des Kreuzstoßes beträgt ca. 3,5 kg.



Von oben entzündet brennt es ruhiger – die Glut fällt langsam ab und wärmt den Korpus gleichmäßig.



Feuerschale trocken lagern, Edelstahl mit Fettlöser und dann trocken mit Scotch-Brite reinigen.

Innentemperatur nach **30 Minuten** ab Entzünden.



Tipp: Außentemperatur und Wind beeinflussen das Feuer, die Innentemperatur bleibt jedoch weitgehend stabil.

Innentemperatur nach **1 Stunde** ab Entzünden.



Tipp: Nach dieser Zeit können zwei bis drei mittelgroße Scheitel nachgelegt werden.

Innentemperatur nach **2 Stunden** ab Entzünden.



Tipp: Ab 2 Stunden fällt die Temperatur durch die isolierende Ascheschicht auf ca. 110 °C, bei Bedarf Asche lockern und ein bis drei mittelgroße Scheitel nachlegen.

Tel.: +43 660 650 30 05
M: office@urleben.at
www.urleben.at

URLEBEN



Krone vom Schwein mit Knochen

mit Minikartoffeln

Für 4 Personen | ca. 1,5 kg Fleisch | Garzeit ca. 2 Stunden

ZUTATEN

- 1,5 kg Schweinekrone mit Knochen
- 21 g Salz
- 6 g schwarzer Pfeffer
- 3 EL Schweineschmalz
- ca. 600 g Minikartoffeln
- etwas Öl

URLEBEN TIPPS

- Ähnlich große Kartoffeln verwenden - so werden alle gleichzeitig gar.
- Die Krone mittig platzieren, damit die Hitze gleichmäßig rundum wirken kann.
- Für saubere Scheiben nach dem Garen 8-10 Minuten ruhen lassen.
- Bei deutlich größeren Fleischstücken gegen Ende die Kerntemperatur kontrollieren.

ZUBEREITUNG

1. **WÜRZEN**
   Die Krone rundum leicht einölen. Salz und Pfeffer sorgfältig einmassieren. Die Minikartoffeln waschen und leicht salzen.
2. **IN DIE PFANNE**
   Die Krone mittig in die Einsatzpfanne setzen. Schweineschmalz und Minikartoffeln rund um das Fleisch verteilen.
3. **EINSATZPFANNE & FEUER**
   Die fertig befüllte Einsatzpfanne in die urKiste einsetzen und die Feuerschale aufsetzen. Auf der Feuerschale den Kreuzstoß wie auf der Anleitung aufbauen und von oben entzünden. Die angegebene Garzeit beginnt ab dem Moment, in dem das Feuer entzündet wird. Die urKiste wird nicht vorgeheizt.
4. **GAREN**
   In der aufgeheizten urKiste etwa 2 Stunden garen. Die Krone muss während der Garzeit nicht gewendet werden.
5. **GAREN & SERVIEREN**
   Ab dem Entzünden etwa 2 Stunden garen. Die Krone muss während der Garzeit nicht gewendet werden. Danach kurz ruhen lassen, zwischen den Knochen portionieren und mit den Kartoffeln servieren.

DEIN KREUZSTOß.

QR-Code scannen & Video ansehen