URLEBEN

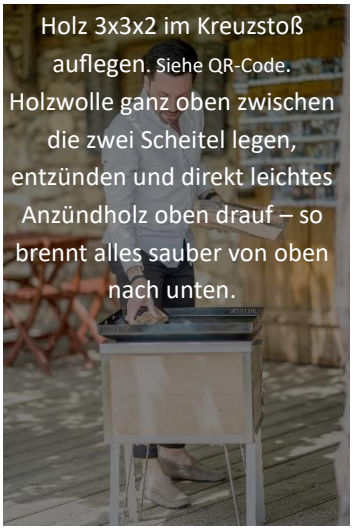


Buchenholz, Anzündholz & Feuerwolle vorbereiten.

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



Schweinebauch

mit Mini-Kartoffeln & roten Zwiebeln

Für 4 Personen | ca. 1,5 kg Bauch | Garzeit ca. 3 Stunden

ZUTATEN

- 1,5 kg Schweinebauch mit Schwarte
- 24 g Salz
- 6 g schwarzer Pfeffer
- 3 EL Schweineschmalz
- ca. 600 g Mini-Kartoffeln
- rote Zwiebeln, halbiert

URLEBEN TIPPS

- Die Schwarte möglichst gleichmäßig einschneiden - das erleichtert später das Portionieren.
- Beim Wenden vorsichtig arbeiten, damit Kartoffeln und Zwiebeln in der Pfanne bleiben.
- In der zweiten Garphase die Schwarte möglichst trocken halten.
- Für mehr Hitze und eine kräftigere Kruste die Asche aufwirbeln, sodass die Glut wieder direkt die Feuerschale berührt.

ZUBEREITUNG

1 VORBEREITUNG

Schwarte gleichmäßig einschneiden, ohne tief ins Fleisch zu schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Kartoffeln salzen, Zwiebeln halbieren.

2 EINSATZPFANNE & FEUER

Schweinebauch mit der Schwarte nach unten einsetzen. Kartoffeln, Zwiebeln und Schweineschmalz rundherum verteilen. Die befüllte Einsatzpfanne in die urKiste einsetzen, Feuerschale aufsetzen. Kreuzstoß laut Anleitung aufbauen und von oben entzünden. Ohne Vorheizen ab dem Entzünden ca. 1,5 Stunden garen.

3 WENDEN

Nach ca. 1,5 Stunden vorsichtig wenden, sodass die Schwarte oben liegt.

4 GAREN & SERVIEREN

Mit der Schwarte nach oben weitere 1 bis 1,5 Stunden fertig garen und anschließend servieren.

DEIN KREUZSTOß.

QR-Code scannen & Video ansehen