

Schichtfleisch aus dem Römertopf

Zutaten:

2 Kg Schweinenacken (ohne Knochen), 400g Baconstreifen
4 große Gemüsezwiebeln, 2 Paprikaschoten, 1 Flasche BBQ-Sauce

Zubereitung:

Am Vortag den Schweinenacken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Scheiben mit der BBQ-Sauce marinieren.
Danach das Fleisch gut verpackt über Nacht in den Kühlschrank legen.

Die Zwiebeln und die Paprikaschoten in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Den gewässerten Römertopfboden ordentlich mit dem Bacon auslegen.
Nicht alles verwenden, es kommt noch ein "Deckel" drauf. Den Topf am besten auf die Seite legen, das erleichtert die Schichtung. Abwechselnd Schicht für Schicht Fleisch, Zwiebeln und Paprika einlegen. Den Topf wieder hinstellen und ordentlich BBQ-Sauce drübergeben. Zuoberst den übrigen Bacon im Schachbrettmuster auslegen, dieser Teil wird besonders knusprig.

Nun kann der Römertopf bei 180 Grad in den Ofen.
Ich persönlich lasse das Schichtfleisch bis zu 3 Stunden drin.
Das Fleisch wird dann nochmal zarter.
Dazu passt sehr gut Baguette, Kartoffeln oder Gemüse und ein schönes kühles Bier.



