

Schichtfleisch im Bräter

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

10 STUECK

Schweinefleisch (z. B. Schulter, ausgelöstes Kotelett oder Schopf), ca.
1,5 cm dick geschnitten

Salz, Pfeffer, Grillgewürz

6 Zwiebeln

600 G Kartoffeln

4 Paprikaschoten

2500 G BBQ Sauce

300 G Speckwürfel

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Grillgewürz kräftig würzen.
2. Kartoffeln schälen und vierteln.
3. Zwiebeln und Paprika in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden.
4. Den Boden eines Bräters mit einer Schicht Zwiebelringen und ca. 150 g der Speckwürfel auslegen.
5. Anschließend das Fleisch, die Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln fächerartig von außen nach innen in den Bräter einschieben.
6. Mit den restlichen Speckwürfeln bedecken und die BBQ-Sauce (ca. 250 ml) gleichmäßig darüber gießen.
7. Den Bräter mit einem Deckel verschließen.
8. Backrohr auf 220 °C (Ober-/Unterhitze oder Heißluft) vorheizen.
9. Bräter hineingeben und die Temperatur auf 150 °C reduzieren.
10. Das Gericht ca. 3 Stunden schmoren lassen.