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 einschichten.
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.

SEMINAR BÄUERINNEN