

Schichtfleisch

aus dem Holzbackofen



Zutaten für Gusstopf mit
6 Liter Fassungsvermögen:

- 3,5 kg Schweinerücken oder auch Schweinenacken
- 750 g Bacon in Scheiben
- 6 Paprika bunt
- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Frische Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin,)
- 500 g Käse in Scheiben gemischt (Emmentaler, Tilsiter, Gouda)
- Rapsöl

Gewürzmischung nach Wahl

Häussler-Gewürztipp:


- 100 g Meersalz
- 100 g brauner Zucker
- 120 g Paprika scharf
- 20 g Paprika geräuchert
- 80 g Zwiebelpulver
- 80 g Pfeffer grob gemahlen
- 40 g Knoblauch
- 40 g Senfkörner grob gemahlen

Zubereitung:

Kräuter und Knoblauch fein hacken und mit Öl mischen. Das Schweinefleisch in ganz dünne Streifen schneiden (0,5 - 1cm). Dann mit dem Kräuteröl und der Gewürzmischung marinieren.

Paprika und Zwiebel in Ringe schneiden.

Bräter leicht ölen und mit dem Bacon auslegen. Das Fleisch, Gemüse und den Käse nun in den Gusstopf schichten. Den Bacon am Ende über die geschichteten Zutaten klappen und den Bräter in den Ofen geben.

 Das Video dazu finden Sie auf unserem Youtube-Kanal.



Im Holzbackofen:
Bei 200-230° C einschießen.
Backzeit: 2-3 Stunden



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 200° C,
Unterhitze 150° C
Ofen eingeschaltet lassen
Garzeit: 2,5 - 3 Stunden