Artikel vom 15.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 10:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zwiebel-schichtfleisch

# Zwiebel-Schichtfleisch



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten (6 bis 8 Personen):**

2 kg Schweinenacken

2 bis 3 große Gemüsezwiebeln

3 Packungen Bacon

**Gewürz-Rub:**

3 EL Salz

1 EL Pfeffer

je 1 EL Paprikapulver edelsüß und scharf

1 EL Knoblauchpulver

1 EL Zwiebelpulver

1 EL Kreuzkümmel

3 EL brauner Zucker

**Zubereitung:**

Für den Gewürz-Rub die Gewürze in eine Schüssel geben und sehr gut miteinander vermengen. Schweinenacken in Scheiben schneiden, mit einem Fleischklopfer das Fleisch plattieren. Die Fleischscheiben kräftig mit dem Gewürz-Rub würzen. Die Fleischscheiben einmal zusammenklappen. Zwiebeln schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Auflaufform die Zwiebeln mit Fleisch und Bacon, beginnend mit Zwiebeln, abwechselnd schichten. Auflaufform mit Deckel oder Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Grad 1,5 bis 2 Stunden garen. Mit Salat und Pommes servieren.

*Nadine Hörster*