



# Schichtfleisch

Zeit gesamt  
2h 20minZubereitungszeit  
20minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Schweinenackensteaks	1 kg
BBQ Kräuter Gewürz	1 TL
Gemüsezwiebeln	2 St.
Paprika, rot	2 St.
Ketchup	500 ml
Paprika, edelsüß	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Oregano, getrocknet	1 TL
Knoblauch, granuliert	
Kreuzkümmel	
Bacon	400 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Bräter, Küchenpapier, Grill

1. Schweinenackensteaks waschen, trocken tupfen und ggf. von Sehnen befreien. Steaks gleichmäßig mit BBQ Kräuter Gewürz einreiben. Gemüsezwiebeln halbieren, schälen und in Ringe schneiden. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. In einer Schüssel Ketchup mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch und Kreuzkümmel zu einer Sauce verrühren.
2. Einen Bräter mit Baconscheiben auslegen. Nackensteaks abwechselnd mit Paprika und Zwiebeln schichten. Sauce darübergeben und gleichmäßig verteilen. Eine Baconschicht darübergeben.
3. Grill anheizen. Schichtfleisch auf niedriger Stufe auf dem Grill ca. 2 Std. schmoren. Schichtfleisch vom Feuer nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit

Tipp: Für die klassische Zubereitung von Schichtfleisch eignet sich ein Dutch Oven hervorragend. Mit frischem Ciabatta servieren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	982 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	65 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	56 g