

# SCHICHTFLEISCH



## ARBEITSZEIT:

10 Minuten

## GESAMTZEIT:

200 Minuten

## ZUTATEN (für zwei bis vier Personen):

- ca. 200g Speck in Scheiben
- 600g Schweinefleisch (Bauch)
- ein bis zwei Zwiebeln
- zwei Paprika
- selbstgemachte BBQ-Sauce

## ZUBEREITUNG:

- Ofenmeister mit Speck auskleiden, sodass die Speckenden überhängen
- eine Schicht Schweinebauch in Scheiben in den Ofenmeister legen
- eine Schicht Zwiebel in Scheiben darauf schichten
- eine Schicht grob geschnittene Paprika hinzufügen
- eine Schicht BBQ-Sauce gut verteilen
- von vorne beginnen und je nach Belieben Schichten hinzufügen
- Schichtfleisch mit Speck verschließen, eventuell ein paar Scheiben zusätzlich platzieren
- mit Deckel ca. 180 Minuten bei 180 Grad schmoren



## VERWENDETE PRODUKTE:

- Ofenmeister
- Kuchengitter
- Silikonhandschuhe (Packs an!)