

# Schichtfleisch



- wie aus dem Dutchofen •

## Zutaten

Sauce: 2 Dosen stückige Tomaten

1 - 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel

1 Apfel, 1 rote Paprika

6 - 8 Stängel Petersilie

5 EL Tomatenmark

4 EL Apfelessig, 4 EL Ahornsirup

1 TL Curry, 2 TL "Tolle Knolle" Gewürz

1 TL Salz, 1 TL Oregano, Pfeffer

Tabasco nach Geschmack

Fleisch: 1,5kg Schweinenacken

Gewürzmischung Magic Dust o.ä.

2 Gemüsezwiebeln, 2 P. Baconscheiben

---

## Zubereitung

Das Gemüse für die Sauce grob schneiden. Alle Saucezutaten in den Deluxe Blender geben und mit dem Program SAUCE einkochen. Nach Programmende mit der Pulse Taste pürieren, abschmecken und in 2 Flaschen mit Deckel füllen. Abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

Das Fleisch erst in dünne Scheiben, dann breite Streifen schneiden. Mit dem Gewürz einreiben u. in einer Schüssel mit Deckel mehrere Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Den Ofenmeister mit den Baconscheiben auslegen und zwar so, dass eine Scheibenhälfte immer erstmal über den Rand hängt. Zwiebeln hobeln. Abwechselnd Zwiebeln und Fleischstreifen einschichten. Mit der Hälfte der eingekochten Sauce übergießen. Baconscheiben darüber klappen. Deckel auflegen.

Backzeit: 2 ½ Stunden

Dazu passt Baguette mit Salat.