

Gefüllter Nacken-Braten mit Bacon und Zwiebeln

Für 8 Portionen

2 kg Schweinenacken ohne Knochen 300 g Bacon 8 Zwiebeln in Ringe
Salz, Pfeffer

Den Schweinenacken in Scheiben anschneiden (dabei nicht ganz durchschneiden), so dass Taschen zum Füllen entstehen. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der ersten Tasche etwas dünn geschnittenen Bacon, in die nächste Tasche Zwiebelringe füllen. Die Taschen immer in Wechsel weiter füllen. Den gefüllten Braten in einem Bräter mit Deckel geben, zudecken, im Kühlschrank 12-24 Std. ziehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen (225°C) 120 - 150 min. garen.

NN am 29. September 2021