

# Schweinebauch-Scheiben gebraten

## Für 4 Portionen

4 Sch. Schweinebauch, 2 cm dick    1 Zwiebel            1 TL Majoran  
1 TL Pfefferkörner, zerstoßen       1 EL Olivenöl    500 ml Malzbier  
Salz

Das Malzbier aufkochen und um mindestens die Hälfte reduzieren. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Schwarte der Schweinebauchscheiben im Abstand von drei bis vier Zentimetern einschneiden, damit sich die Scheiben später im Ofen nicht wellen.

Die abgekühlte Malzbierreduktion mit den Zwiebelscheiben, dem Olivenöl, Majoran und Pfeffer vermischen und den vakuumierten Schweinebauch damit mindestens zwei Stunden marinieren.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Schweinebauch aus der Marinade nehmen, die Flüssigkeit aufbewahren. Die Scheiben nochmals mit dem Sud einpinseln und insgesamt dreißig Minuten auf einem Gitter im Backofen braten. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zwischenzeitlich einige Male mit der Marinade einpinseln. Nach dem letzten Bestreichen die Zwiebelringe auf den Scheiben verteilen und einige Minute mitbraten. Vor dem Servieren salzen.

NN am 20. März 2023