Steaktopf mit Zwiebel und Bacon

Für 4 Portionen
1 kg Nackensteaks, Scheiben 1 cm Steakgewürz 2-3 Gemüsezwiebeln, Scheiben
15-20 Sch. Bacon

Nackensteaks von beiden Seiten würzen. Bräter auf die Seite kippen und abwechselnd Nackensteaks mit den Zwiebeln und Baconscheiben senkrecht einschichten.
Deckel auflegen und den Topf auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Auf 180°C Umluft 1,5 Stunden backen.
Dann evtl. das ausgetretene Fett, wenn es viel ist, abgießen, ein bißchen sollte aber am Topfboden verbleiben. Deckel wieder auflegen und eine weitere Stunde backen, das Fleisch sollte dann weich und leicht zerteilbar sein.
Das Fleisch oben mit BBQ oder Steaksauce nach Wahl einpinseln, man benötigt etwa 5 EL. Wer wenig Raucharoma mag, mische 1 EL BBQ-Sauce mit 4 EL Tomatenketchup oder nehme eine milde Steaksauce.
Den Topf für weitere 10 bis 15 Minuten ohne Deckel im Backofen lassen.

NN am 02. November 2026