

Gefüllter Nackenbraten mit Bacon und Zwiebeln

Für 8 Portionen:

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

Den Schweinenacken in Scheiben anschneiden (dabei nicht ganz durchschneiden), so dass Taschen zum Füllen entstehen. Den Braten salzen und mit Pfeffer würzen. Anschließend in der ersten Tasche etwas dünn geschnittenen Bauchspeck einfüllen. In die nächste Tasche reichlich Zwiebelringe füllen. Die Taschen immer in Wechsel weiter füllen. Den gefüllten Braten in einem Bräter mit Deckel geben und zudecken. Erst einmal im Kühlschrank ca. 12-24 Std. ziehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 2 bis 2,5 Std. garen.

Birtel1966 am 06. Mai 2022