

Aschebrätel - Nacken-Braten

Für 4 Personen

4 dicke Scheiben Schweinenacken 10 Zwiebeln Salz, Pfeffer
3 EL Senf scharf

Die Nackenscheiben kalt abspülen, wieder gründlich trockentupfen und mit dem Fleischklopfer bearbeiten. Rundum mit wenig Salz und reichlich schwarzem Pfeffer überpinseln, dann dick mit Senf bestreichen. Die Zwiebeln schälen und in möglichst dünne Scheibchen schneiden/hobeln, anschließend die Ringe etwas auseinanderpflücken.

Einen Bräter (möglichst aus Guß-Eisen) mit Zwiebelringen auslegen, eine Scheibe vom gewürzten Nacken auflegen, wieder mit Zwiebeln bedecken und so fortfahren, bis alles verbraucht ist - die Letzte Schicht sollen Zwiebeln sein.

Den Topf mit einem Stück Folie abdecken und über Nacht an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) durchziehen lassen.

Am Folgetag die Folie entfernen und den Topf mit einem Deckel versehen in den Backofen setzen. Bei 180 Grad 2 1/2 Stunden garen.

Das Gericht mit Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl komplettieren.

NN am 12. Februar 2019