

# Gefüllter Nacken-Braten

## **Für 8 Portionen:**

2 kg Schweinenacken ohne Knochen   300 g Bacon   8 Zwiebeln  
Salz, Arrabiata

Den Schweinenacken in Scheiben anschneiden (dabei nicht ganz durchschneiden), so dass Taschen zum Füllen entstehen. Den Braten salzen und mit Arrabiata 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, zudecken und im Kühlschrank bis zu nächsten Tag ziehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C 2-2,5 Std. garen.

NN am 17. Januar 2022