

Brasilianisches Schichtfleisch

Für 8 Personen:

2 kg Schweinenacken	400 g Champignons	3-4 Stangen Lauch
2-3 EL grobe Pfeffermischung	Salz	150 ml BBQ-Sauce
300 g Bacon	200 ml Sahne	2 Limetten, Saft
150 g Reis	2 EL Butter	1 Dose Kidney-Bohnen
1 Zwiebel, gewürfelt	Salz	

Den Schweinenacken in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Pilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Den Lauch putzen, die Stangen der Länge nach dritteln und die Stücke längs aufschneiden.

Den Bräter mit Bacon auslegen und die Zutaten einschichten; dabei als erste Lage Fleisch mit Pfeffermischung bestreut, die nächste Gemüse, dann eine Lage Fleisch mit BBQ-Sauce, dann wieder Gemüse usw. Alles schließlich mit Schnabd abdecken. Den Bräter mit geschlossenem Deckel für 2 Stunden bei 180 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen stellen.

Den Reis in Salzwasser kochen, die Zwiebelwürfel und die Bohnen in Butter anbraten.

Den abgossenen Reis dazugeben, mit Limettensaft beträufeln und alles miteinander vermischen.

NN am 18. Januar 2024