

Gefüllter Nackenbraten Rezept



Zutaten

2 kg Schweinenacken ohne Knochen
300 g Speck oder Bacon, durchwachsener, in
dünne
Scheiben geschnittener
8 Zwiebel(n), in Ringe geschnittene
Salz und Pfeffer

Zubereitung

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