

Schichtfleisch aus dem Backofen

Zutaten:

- 5 kg Schweinenacken
- 20 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Flasche Ketchup
- Salz
- Pfeffer

Den Nacken in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter abwechselnd mit den kleingeschnittenen Zwiebelscheiben, Knoblauch und Ketchup schichten.

Nach 2,5 Stunden im Backofen bei 200 °C Umluft ist das Essen servierfertig.

