

Feuriger Nacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1200 gr Schweine-Nacken, 1 Flasche Salsa-Sauce (feurig), 2 kleine Zwiebeln, 100 gr Speck, 1 Becher Schmand, 1 Teelöffel Butter.

Die Vorbereitungen:

Den Speck und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Den Backofen auf 175° C vorheizen. Den Braten abtupfen und auf einem tiefen Backblech bereitstellen.

Die Zubereitung:

Den Speck in der Butter auslassen, die Zwiebeln hinzufügen und glasig braten. Anschließend die Salsa-Sauce (ich nehme übrigens immer die von Lidl) und den Schmand unterrühren und leicht köcheln lassen. Evtl. etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken - ist aber eigentlich nicht nötig. Den Braten mit der Sauce übergießen und so mit Alu-Folie abgedeckt für zwei Stunden in den Backofen bei 175° C auf der mittleren Schiene brutzeln lassen. Hierzu passen hervorragend Salzkartoffeln und Speckbohnen. Sehr lecker! Viel Spaß und Guten Appetit! ;-)