Zwiebelfleisch

Für 6 Portionen:

1,5 kg Schweinenacken	10 Stk Zwiebeln	2 EL Gyrosgewürz
3 EL Magic Dust	3 Knoblauchzehen	4 EL Zucker
300 ml Rotwein	100 ml Essig	

Den Backofen auf 180-200° vorheizen.

Den Schweinenacken von Sehnen und großen Fettstücken befreien.

Anschließend vom Nacken 1,5-2cm dicke Scheiben schneiden.

Magic Dust komplett auf den Nackensteaks verteilen.

Die Zwiebeln halbieren, in feine Halbringe schneiden und in eine große Schüssel geben.

Den Knoblauch möglichst klein hacken und zu den Zwiebeln geben. Zucker, Gyrosgewürz zu den Zwiebeln geben und alles gut vermischen.

In einer Auflaufform die Hälfte der Zwiebeln auf dem Boden verteilen, darauf die Steaks und darauf die Restzwiebel legen.

Den Rotwein mit Essig mischen und gleichmäßig in der Form verteilen.

Das Zwiebelfleisch für 2,5 - 3 Stunden im Backofen garen lassen. Wenn sich das Fleisch leicht auseinander ziehen lässt, noch 5 Minuten warten.

Das Zwiebelfleisch ist fertig; eine Beilage ist frei wählbar.

NN am 07. Mai 2025