

Schichtfleisch

[Gerichte mit Schweinefleisch](#)



- 1,5 Kg Schweinenacken am Stück
- 3 Pakete Bacon
- 1 Gemüsezwiebel
- Gyrosgewürz
- 1 Flasche BBC-Soße (250 ml Flasche)
- 1 Flasche Mexico-Salsa-Soße (250 ml Flasche)

Das Nackenfleisch auf die [Schneidebrett](#) legen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Fleischscheiben mit Gyros-Gewürz würzen.

Die Zwiebel mit dem [kleinen Küchenhobel](#) in Scheiben schneiden.

Den [Rockcrok](#) mit dem Bacon auslegen, so dass die Baconenden über den Rand der Form hängen.

Jetzt abwechselnd den [Rockcrok](#), hochkant vom Rand der Form beginnend eine Lage Fleisch und anschließend eine Lage mit Zwiebeln auslegen.

Dieser Vorgang wird wiederholt, bis das Fleisch und die Zwiebel aufgebraucht sind.

Jetzt die Soßen über die Fleisch-Zwiebellagen geben.

Die über den Formrand hängenden Baconscheiben nach innen umschlagen und das Fleisch mit der Soße damit abdecken.

Den [Rockcrok](#) auf den vorgeheizten Grill stellen und bei 200°C ca. 1,5 Stunden garen.

Anschließend die Form mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) vom Grill nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) stellen.

