

SCHNELLE PARTY-KAMMSTEAKS

8 Portionen

von Margit

ZUTATEN

10 Scheiben Schweinekamm
(à 2cm)

20 Scheiben Räucherbauch
(ohne Schwarte und Knorpel)

1 große Zwiebel

5 EL Senf (mittelscharf)

1 EL Öl

etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die **Schweinekamm**-Scheiben kalt abwaschen und trockentupfen.
2. Die Zwiebel häuten und in feine Ringe schneiden.
3. Ein Backblech mit etwas Öl bepinseln.
4. Die **Kammscheiben** leicht pfeffern und auf das Backblech schichten.
5. Die **Fleischscheiben** mit Senf bestreichen und anschließend mit den Zwiebelringen belegen.
6. Das Ganze nun mit den **Räucherbauch**-Scheiben abdecken und 1 Std. ziehen lassen.
7. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die **Steaks** 30-40 min. backen/grillen, bis der **Räucherbauch** knusprig ist.

Als Beilage passen Weißbrot und Salat.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

