



## SCHICHTFLEISCH AUF GRIECHISCHE ART

### Zutaten für 4 Personen

8 Nackensteaks  
7 große Zwiebeln  
3 rote Paprikaschoten  
400g Bacon in feinen Scheiben (vom geräucherten Bauch)  
4 Esslöffel [Karykevma \(Gyros-Gewürz von Gourmet Flamand\)](#)  
150g passierte Tomaten  
50g [Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand](#)  
3 Knoblauchzehen  
75g Sahne  
100 ml Gemüsefond  
25ml Weißwein  
50ml Metaxa  
Pfeffer, Salz  
Olivenöl

### Zubereitung:

Für die Metaxasauce, die wir zuerst zubereiten, benötigen wir eine große, grob geschnittene Zwiebel, 3 ebenfalls grob geschnittene Knoblauchzehen Nicht zu vergessen, eine halbe, rote Paprikaschote, die wir mit dem Sparschäler so gut wie möglich schälen und dann ebenfalls in grobe Stücke schneidet. Wir können uns hier den Feinschnitt sparen, weil die Sauce später püriert wird. Die restlichen Zwiebeln und die restliche Paprikaschoten (2½ müssten es sein) in dünne Scheiben schneiden. Nicht vergessen, das innere und die Kerne der Paprikaschoten heraus zu schneiden. Während wir die Zwiebeln und die Paprikaschoten beiseite stellen, nehmen wir uns abschließend das Fleisch vor. Auf einem großen Schneidbrett oder auch einer Frischhaltefolie (der Untergrund muss nämlich sehr gut abwaschbar sein oder anschließend weggeworfen werden können), schaffen wir mit etwa 2 Esslöffeln des Karykevma von Gourmet Flamand einen Untergrund, auf dem wir das Fleisch legen und

etwas andrücken. Die gleiche Menge verteilen wir dann auf der Oberseite des Fleisches und lassen es dann etwas einwirken.

Wir erhitzen in einem mittleren Topf das Olivenöl und schwitzen zunächst die Zwiebeln und den Knoblauch an, fügen dann den Gourmet Ketchup dazu und rösten ihn ebenfalls kurz mit an. Zuletzt noch die Paprikastücke mit in den Topf geben und noch kurz mit anschwitzen. Jetzt mit den passierten Tomaten, Gemüsebrühe, Metaxa und Weißwein ablöschen und auf niedriger Flamme für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nach Ende der Kochzeit die Sauce mit einem Pürierstab fein pürieren, die Sahne dazu geben und noch einmal mit dem Pürierstab alles schaumig schlagen. Mit Pfeffer, Salz und gegebenenfalls Metaxa abschmecken. Die Konsistenz sollte jetzt leicht dickflüssig sein. Falls nicht, einfach noch etwas einkochen lassen. Die Sauce kann jetzt ruhig ein wenig abkühlen, während wir den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Erst einmal wird der Schmortopf unten mit Zwiebelscheiben ausgelegt. Danach legen wir den fast unwiderstehlichen Bacon dicht bei dicht zur einen Hälfte innen über den Topfrand und lassen den Rest außen "baumeln". Rundherum werden jetzt Zwiebelscheiben hochkant an die Innenseite des Topfes gestellt. Es folgen 4 der 8 gewürzten Nackensteaks, die wir ebenfalls hochkant vor die Zwiebeln stellen. Jetzt wieder eine Reihe Zwiebeln, danach Paprika hochkant an die Topf-Innenseite stellen und mit 3 weiteren Nackensteaks hochkant gestellt weiter machen. Wiederum Zwiebel- und Paprikascheiben an das Fleisch stellen und das letzte Nackensteak dreiteilen, um es dann in der Mitte zu platzieren. Mit Zwiebeln und Paprika füllen wir dann noch die Mitte aus. Warum wir das hochkant gestellt haben? - Ganz einfach! Jetzt wird nämlich die Metaxa-Sauce darüber gegeben und sie verteilt sich wunderbar über dem hochkant stehenden Fleisch und Gemüse. Da wir den Bacon ja nicht über den Topf hängen lassen können, schließen wir die im Topf geschichteten Zutaten nunmehr mit dem Bacon ab.

Bevor wir jetzt den Topf in den vorgeheizten Backofen schieben (zweite Schiene von unten), stellen wir die **Ofentemperatur auf 150°C Ober-/Unterhitze zurück**. Jetzt für 3 ½ Stunden ruhig vor sich hin schmoren lassen und nach der Hälfte der Zeit einmal kontrollieren, ob noch genug Flüssigkeit da ist. Die Sauce und das Fleisch dürften jedoch genug Flüssigkeit liefern. Sonst mit etwas Gemüsefond auffüllen.

In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und bebildert. Dort erfahren Sie auch mehr über unseren Fleischer des Vertrauens. Und falls es zu viel zum Essen war, finden Sie dort auch noch eine tolle Form der Resteverwertung.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!