

## Schichtplätzli Melek von Carina Ninck

Mengen für 10 Personen

4.0 kg Schweinehals	In ca 1.5-2cm dicke Plätzli schneiden Mit Öl, Paprika und diversen Kräutern über Nacht marinieren.
400 g Zwiebel	
6.0 Stück Knoblauchzehen	Schneiden und in Öl anbraten
200 g Tomatenpuree	hinzufügen
4 dl Weisswein	
1.5 kg gehackte Tomaten	
6 dl Rahm	Hinzufügen, würzen und etwas kochen lassen
6.0 Stück Pepperoni	
1.4 kg Zwiebel	In grobe Scheiben schneiden. Dutch Oven ausfetten, eine Lage Zwiebeln zuunterst einlegen.
800 g Specktranchen	Dutch Oven auslegen (Boden und Wände) und dannach Fleisch und Gemüse gekippt einschichten. Sauce darüber verteilen, deckel drauf und ca. 2-2.5h pro Topf garen