Pikanter Zwiebelauflauf

500 g leicht säuerliche Äpfel
1 kg Kartoffeln
2 kg gelbe Speisezwiebeln
200 g magerer Speck
1 EL Butterschmalz
Salz
schwarzer Pfeffer, gemahlen
700 gr Schweinemett
Majoran
Zucker, Zitronensaft

Fett für die Form

1 Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln auch.

2 Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer grossen Pfanne in dem Butterschmalz auslassen. Die Zwiebeln und die Kartoffeln nacheinander darin anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen. Das Schweinemett im gleichen Fett anbraten, mit einer Gabel ganz klein machen dabei salzen und pfeffern.

3 Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden.

4 In einer gefetten Auflaufform alle Zutaten Schicht für Schicht stapeln, dabei das Mett in einer Schicht in der Mitte und zum Schluss eine Lage Äpfel. Jede Lage leicht mit Majoran würzen.

5 Je nach Säure der Äpfel kann das ganze mit Zucker oder mit Zitronensaft beträufelt werden. Das Ganze zugedeckt auf mittlerer Schiene im Backofen bei ca 220 Grad gut 40 Minuten backen.