

Rezept

Braumeister-Schweinesteaks

Ein Rezept von Braumeister-Schweinesteaks, am 18.12.2025

Zutaten

4 Schweinesteaks (aus dem Nacken / Kamm, ohne Knochen, je ca. 175 g; ersatzweise Nackenkoteletts mit Knochen, je ca. 200 g)	4 EL mittelscharfer Senf
¼ l helles Export-Bier (eventuell noch etwas mehr zum Auffüllen)	4 Zwiebeln
2 - 3 EL milder Weißweinessig	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	100 ml Schwarzbier
Pfeffer	5 EL Rapsöl
1 TL Honig	2 EL Kräuterlikör
Alu-Grillschale (ohne Löcher)	1 große Prise grobes Salz
	1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Steaks auf beiden Seiten mit Senf bestreichen. Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Beide Biersorten in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, bis sie nicht mehr schäumen. Zwiebeln, Knoblauch, 4 EL Öl, Essig und Likör untermischen.
2. Die Lorbeerblätter mit dem Salz in einem Mörser möglichst fein zerreiben. Die harten Blattrippen entfernen und das Lorbeersalz zur Zwiebelmarinade geben. Mit etwas frisch geriebenen Pfeffer, Muskat und Honig abschmecken.
3. In eine große flache Schale etwas Marinade geben, die Steaks nebeneinander auf die Zwiebeln legen und die restliche Marinade gleichmäßig darüber verteilen. Die Marinade muss das Fleisch bedecken, sonst noch mit etwas hellem Bier auffüllen. Die Schale mit Folie abdecken und das Fleisch 12 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank marinieren.
4. Dann den Grill anheizen. Steaks aus der Marinade heben, abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch aus der Flüssigkeit heben und in die Aluschale geben, übriges Öl dazugießen.
5. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Steaks auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite 10 Min. grillen. Zugleich am Rand des Grillrosts die Zwiebeln schmoren lassen. Wenn die Schweinesteaks gut gebräunt sind, den Rost hoch über die Glut hängen und die Steaks noch 5 Min. nachziehen lassen.
6. Die Braumeister-Schweinesteaks auf Teller verteilen, mit den geschmorten Zwiebeln und dem Knoblauch bedecken und servieren.