

Rezept

Gewürzbrotsauce zu geschmorten Nackensteaks

Ein Rezept von Gewürzbrotsauce zu geschmorten Nackensteaks, am 06.12.2025

Zutaten

2 Scheiben altbackenes gewürztes Bauernbrot (à ca. 80 g)

1 Knoblauchzehe

1 TL Paprikapulver, edelsüß

800 ml Bratenfond

Salz

2 Lorbeerblätter

1/4 TL Fenchelsamen

1/4 TL Kümmel

400 g Zwiebeln

6 EL Öl

1/2 TL Paprikapulver, rosenscharf

4 Schweinenackensteaks (à ca. 250 g)

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1/4 TL schwarze Pfefferkörner

1/4 TL Korianderkörner

Mörser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

- 1.** Das Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 3 EL Öl in einem großen Topf (24 cm Ø) erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in ca. 6 Min. goldbraun rösten.
- 2.** Knoblauch und die beiden Paprikasorten einrühren und 1 Min. weiterrösten. Den Bratenfond dazugießen und aufkochen lassen.
- 3.** Das Fleisch trocken tupfen. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in die heiße Pfanne legen, 1 Min. braten, wenden und noch 1 Min. braten. Dann in die kochende Sauce legen. Das Fleisch sollte mit Sauce bedeckt sein. Brotwürfel und Lorbeer einröhren, zudecken und alles bei kleiner Hitze ca. 1 Std. 10 Min. garen. Das Fleisch soll beim Einstechen schön weich sein.
- 4.** Die Gewürze im Mörser fein zerreiben. Die Sauce mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit der Gewürzbrotsauce und einer Beilage servieren.