

Rezept

Holzfällersteaks mit Zwiebeln

Ein Rezept von Holzfällersteaks mit Zwiebeln, am 29.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------|
| 4 Schweinenackensteaks (je 200 g, etwa 2 cm dick) | 2 TL getrockneter Majoran |
| Salz | 2 TL edelsüßes Paprikapulver |
| 2 große rote Zwiebeln | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Schweinenackensteaks mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und einreiben. Abgedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Min. ruhen und ziehen lassen.

2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Abdecken und beiseite stellen.

3. Die Steaks auf den Grillrost legen und mit etwa 10 cm Abstand zur Glut etwa 10 Min. grillen, dabei einmal wenden. Mit den Zwiebelringen servieren.