

Rezept

Holzfällersteaks

Ein Rezept von Holzfällersteaks, am 28.11.2023

Zutaten

2 Zwiebeln	2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL getrockneten Oregano	1 TL Wacholderbeeren
1/2 TL Pfefferkörner	Öl zum Marinieren
4 Schweinenackensteaks (à 180 g)	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und zusammen mit Paprikapulver, Oregano, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern in ein flaches Gefäß geben und alles gut mischen. Die Steaks dazwischen legen und so viel Öl angießen, dass die Steaks bedeckt sind. Das Fleisch im Kühlschrank abgedeckt mindestens 24 Std. durchziehen lassen.
2. Die Steaks aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln in einem Sieb abtropfen lassen, Wacholderbeeren und Pfefferkörner entfernen.
3. Die Steaks 15-20 Min. grillen, dabei einmal wenden. Die Zwiebeln auf einer Grillschale oder in der Pfanne in ca. 10 Min. braun rösten, dann überschüssiges Öl abgießen. Die Zwiebeln salzen, auf den Steaks verteilen und das Fleisch servieren.