

Rezept

# Nackensteaks vom Grill

Ein Rezept von Nackensteaks vom Grill, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>3 Zweige</b> Rosmarin  | <b>2</b> Knoblauchzehen                      |
| <b>4 EL</b> Olivenöl      | <b>1 TL</b> getrockneter Oregano             |
| <b>2</b> Bio-Zitronen     | <b>8</b> Schweinenackensteaks (je ca. 120 g) |
| frisch gemahlener Pfeffer | Salz   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und durchpressen oder fein hacken. Beides mit dem Öl und dem getrockneten Oregano verrühren. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Steaks trocken tupfen, kräftig pfeffern und im Würzöl wenden. Mit den Zitronenscheiben im Wechsel in eine große Schüssel oder eine Auflaufform schichten und mindestens 2 Std. zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Die Zitronenscheiben entfernen und wegwerfen, die Steaks mit Küchenpapier abtupfen und von jeder Seite 4-5 Min. grillen, mit einer Zange wenden. Vor dem Servieren salzen.