

## Rezept

# Schweinenacken mit Dunkelbier-Zwiebeln

Ein Rezept von Schweinenacken mit Dunkelbier-Zwiebeln, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>5 EL</b> flüssiger Honig	<b>gut 3 EL</b> Dijon-Senf
Pfeffer	<b>6 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>3 EL</b> Ananassaft (ersatzweise 2 EL Zitronensaft)	<b>½ Handvoll</b> frische Majoranblättchen
<b>4 Scheiben</b> Schweinenacken (Halsgrat) ohne Knochen (à ca. 200 g)	<b>4</b> Zwiebeln
Salz	<b>2 EL</b> Öl
Öl zum Bepinseln des Grillrosts	<b>100 ml</b> dunkles Bier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. 2 EL Honig, den Senf und grob gemahlenen Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Öl und Ananassaft unterrühren. Majoran waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, hacken und mit der Marinade mischen.
2. Die Fleischscheiben mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben. Beutel fest verschließen und durchkneten, damit sich Fleisch und Marinade gut verbinden. Fleisch im Kühlschrank mind. 4 Std. oder auch über Nacht ziehen lassen.
3. Die Zwiebeln schälen und in dickere Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei starker Hitze anbraten und kräftig salzen und pfeffern. Mit dem Honig beträufeln und karamellisieren lassen. (Aber Achtung: Die Zwiebeln sollen dabei nicht schwarz werden.) Die Zwiebeln nach ca. 5 Min. mit dem Bier ablöschen. Alles aufkochen und dann bei sehr schwacher Hitze in 15 - 20 Min. einkochen lassen.
4. Das Fleisch 30 Min. vor Grillbeginn aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.
5. Den Grill vorheizen. Den Rost mit Öl einreiben. Die Marinade vom Fleisch abstreifen, z. B. mit einem Teigschaber. Die Fleischscheiben salzen und je nach Dicke bei mittlerer Hitze 4 - 6 Min. grillen, dann wenden und weitere 4 - 6 Min. grillen. Das Fleisch mit den Zwiebeln servieren.