

Bier-Senf-Marinade für Steaks

Rezept für 4 Portionen



Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Nackensteaks vom Schwein
- 2 Fl. Einbecker Bier nach Geschmack (Einbecker Brauherren Pils ist besonders gut)
- 1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 2 EL Einbecker Bier-Senf
- 2 EL getrockneter Majoran
- Frischer Thymian
- Salz und Pfeffer

Passendes Bier



Vorbereitungszeit

5 Minuten +
6–12 Stunden marinieren



Grillzeit

5–10 Minuten



Grilltemperatur

Hoch (direkte Hitze)



Schwierigkeit

Leicht

Gerade im Winter ist die Auswahl an fertig gewürztem Grillfleisch eher bescheiden, was liegt da näher als sich das Fleisch selber einzulegen.

So wird's gemacht:

Zunächst reiben Sie die Nackensteaks mit dem Senf ein und bestreuen diese mit dem getrockneten Majoran, Thymian, Pfeffer und Salz.

Dann schichten Sie das Fleisch abwechselnd mit den Zwiebelringen und dem gehackten Knoblauch in eine Plastiktüte, die nur wenig größer ist als das Fleisch.

Gießen Sie das Bier über das Fleisch, so daß das Bier über dem Fleisch steht. Verschließen Sie die Tüte mit einem dicht schließenden Deckel und marinieren Sie das Fleisch mindestens ein paar Stunden, am Besten über Nacht, im Kühlschrank.

Zum Grillen entnehmen Sie das Fleisch und lassen die Marinade gut abtropfen. Die Zwiebeln können Sie zusätzlich als Beilage in einer Pfanne anbraten.