



Schweinenackensteak

Zutaten für 4-6 Steaks

- » 4-6 Schweinenackensteaks

Marinade

- » 4 EL mittelscharfer Senf
- » 1 EL Tomatenmark
- » 1 TL getrockneter Majoran
- » ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- » ¼ TL Pfeffer
- » 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- » ½ Zwiebel, kleingeschnitten
- » 1 TL Honig oder brauner Zucker
- » 150 ml Schwarzbier
- » Pfeffer & Salz

Zubereitung

Vorbereitung Marinade

1. Senf, Tomatenmark und die Gewürze, Knoblauch und Zwiebel in eine Schüssel geben und verrühren.

2. Honig und Bier dazugeben und alles gleichmäßig vermischen.

3. Nackensteaks in die Marinade legen und abgedeckt für mindestens 3 Stunden, noch besser über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Nackensteak braten

1. Nackensteaks ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.

2. Falls ungewürzt: Steaks von beiden Seiten leicht salzen.

3. Pfanne erhitzen, Öl hineingeben und kurz heiß werden lassen.

4. Steaks in die Pfanne legen und ca. 2 Minuten goldbraun anbraten.

5. Wenden, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und weitere 4 Minuten braten.

6. Mit Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen.

Tipp: Vor dem Servieren kannst du ein Stück Butter oder Butterschmalz dazugeben und die Steaks damit immer wieder übergießen.

Klassischerweise werden Schweinenackensteaks mit [Bratkartoffeln](#) und einem Beilagensalat serviert.