

Schweinesteaks in Bier-Marinade



Zutaten für 4 Personen:
1 kg Schweinesteaks

Marinade:
3 TL Grillgewürz
Classic
3 EL Bier
2 TL Senf
10 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2,5 TL Salz

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren. Das Fleisch in diese Marinade einlegen bzw. damit bestreichen.

Einen intensiveren Geschmack erzielen Sie, wenn das Fleisch über Nacht im Kühlschrank durchzieht.

Sie können die Steaks auf dem Holzkohlengrill grillen oder im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 18 Minuten garen.

Als Beilage empfehlen wir Ihnen einen leckeren grünen Salat sowie Pommes frites.

Unser Tipp

Für einen besonderen Geschmack können Sie dunkles Bier verwenden.

