

Saarländischer Schwenkbraten



Zutaten für 4 Personen:
1 kg Schweinenackensteaks

für die Marinade:
2 TL Salz
3 TL Saarländische
Schwenkerwürzung
5 TL Öl
1 große Gemüsezwiebel

Zubereitung

Die Gemüsezwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Das Salz und die **Saarländische Schwenkerwürzung** mit dem Öl vermischen und das Fleisch damit marinieren. Die Zwiebelringe über das marinierte Fleisch verteilen und einen Tag durchziehen lassen.

Sie können die Steaks auf dem Holzkohlengrill grillen oder im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 25 Minuten garen.

Unser Tipp

Als Beilage empfehlen wir Ihnen frisches Baguette und eine bunte Auswahl an Salaten.

