

SCHWEINENACKENSTEAK IN WHISKY-MARINADE

SCHWEINENACKENSTEAK IN WHISKY-MARINADE

Für einen Grillabend bei Freunden habe ich uns Schweinenackensteak in Whisky-Marinade gezaubert. Sehr lecker und ganz einfach gemacht.



ZUTATEN FÜR 2 STEAKS:

2 Schweinenackensteaks (je ca. 200g)

2 EL Senf (hier scharf)

8 EL Sonnenblumenöl

2 cl Whisky

2 Zweige Rosmarin

1/2 Zwiebel

1 TL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Zuerst gebe ich den Senf in einen tiefen Teller und rühre Paprikapulver, Pfeffer und Salz ein. Jetzt gebe ich ganz langsam und unter ständigem Rühren das Öl dazu. Sobald eine gleichmäßige Marinade entstanden ist geht es weiter. Ich entferne die Rosmarinnadeln von den Zweigen und hacke diese etwas klein. Die halbe Zwiebel schneide ich in dünne Scheiben und gebe beides in die Marinade. Am Ende kommt der Whisky dazu. wieder langsam einrühren, so dass Senf, Whisky und Öl eine gleichmäßige Bindung eingehen.



Die Steaks wende ich rundherum in der Marinade und stelle sie mit Folie abgedeckt in den Kühlschrank. Dort sollten sie mindestens 2 Stunden, besser aber länger marinieren.

Ab auf den Grill und genießen!