



STEAKTASCHE

MIT ZWIEBELN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Nackensteaks
ca. 3 – 4 cm dick
1 große süße Zwiebeln
1 EL süßen Senf
Gewürzmischung

Schwierigkeit: Leicht
Dauer: 15 - 20 Minuten

UNSER TIPP

GERADE FÜR DEN TISCHGRILL EIGNET ES
SICH, DAS FLEISCH MIT EINEM RUB ZU
WÜRZEN, DA SICH DER GRILL DANACH
EINFACHER REINIGEN LÄSST.

ZUBEREITUNG

Die Tischgrillkohle von proFagus wird dank ihrer speziellen Stückelung besonders schnell heiß.

1. Den Tischgrill vorheizen.
2. Die Nackensteaks vorne so einschneiden, dass tiefe Taschen entstehen, dabei das Fleisch aber nicht in zwei Teile getrennt wird. Wichtig ist, dass die Steaks nur nach vorne hin geöffnet sind, die Seiten bleiben verschlossen. Unabdingbar ist hier ein scharfes Messer.
3. In Würfel geschnittene Zwiebeln mit dem Senf vermengen und in die Steaktaschen füllen. Nun die Öffnung gut zusammendrücken und die Taschen zusätzlich mit Spießen fixieren.
4. Von außen die Nackensteaks ganz nach Belieben mit einem Lieblingsgrub würzen. Die Steaks nun von beiden Seiten grillen und dabei ca. alle 2 - 3 Minuten wenden. Eine Steaktasche von etwa 4 cm Dicke braucht ungefähr 15 Minuten um durchzugaren.