



Nackensteaks vom Schwein in Honig-Kaffee-Marinade

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Schalotten | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Kaffee | 10 ml |
| Senf | 1 TL |
| Öl | 6 EL |
| Honig | 1 TL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Schweinenackensteaks | 600 g |
| Salz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grill

1. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Schüssel mit Kaffee, Senf und Öl verrühren und mit Honig und Pfeffer abschmecken. Steaks waschen, trocken tupfen, in der Schüssel marinieren und zum Durchziehen beiseitestellen.
2. Steaks aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und Nackensteaks vom Schwein auf dem heißen Grill (nach Belieben auf einer Alugrillschale) von jeder Seite ca. 6–8 Min. grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Süßkartoffel-Pommes](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 336 kcal |
| Kohlenhydrate | 5 g |
| Eiweiß | 29 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 22 g |