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