



Zwiebelfleisch vom Grill

Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

8 Zwiebeln
4 Nackensteaks vom Schwein (je 180 g)
Salz, Pfeffer
4 EL mittelscharfer Senf
Paprikapulver
Selleriepulver
Knoblauchpulver
Zwiebelpulver
Senfkörner
Kümmel
500 ml (alkoholfreies) Bier

Sowie

4 Brötchen
1/4 Kopf Rotkohl (oder Weißkohl)
4 EL grober Senf

Zubereitung (20 Minuten)

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Schweinesteaks mit dem Fleischklopfer etwas klopfen, beidseitig salzen, pfeffern und großzügig mit Senf bestreichen.

Eine trockene Gewürzmischung aus Paprika-, Sellerie-, Knoblauch- und Zwiebelpulver sowie Senfkörnern und Kümmel herstellen (wer keinen Kümmel mag, kann ihn durch Koriander- oder Fenchelsamen ersetzen oder einfach weglassen). Die Steaks in der Gewürzmischung wenden, in ein mit Zwiebeln ausgelegtes, flaches Gefäß legen, mit weiteren Zwiebeln bedecken und das Bier darüber geben. Das Ganze einige Stunden gekühlt durchziehen lassen, am besten über Nacht.

Die Schweinesteaks auf dem Grill braten. Dabei möglichst nur einmal wenden, damit sich Grillaromen bilden, aber das Fleisch nicht trocken wird. Eine Pfanne mit auf den Grill stellen, um darin die Zwiebeln zu karamellisieren. Dabei bei Bedarf noch einen Schluck Bier angießen.

Die Schweinesteaks mit Zwiebeln in aufgeschnittenen Brötchen servieren, etwas dünn gehobelten Kohl mit grobem Senf marinieren und mit auf die Brötchen geben.