

Zwiebelsteaks bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 kleine Nackensteaks, 3 mittelgroße Zwiebeln, 1 l Bier.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebeln schälen, und in schmale Ringe schneiden, eine hohe (Auflauf-)Form mit Zwiebelstreifen ausstreuen, die Steaks darüberschichten und jeweils Zwiebelringe dazwischenpacken. Mit dem Bier übergießen und zugedeckt im Kühlschrank 3 - 6 Stunden ziehen lassen.

Die Zubereitung:

Die Steaks aus der Marinade nehmen, abtupfen und auf dem heißen Grill fertigbrutzeln, auch die Zwiebelringe können als Beilage mitgegrillt werden.

Guten Appetit!