

# 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!