



Schweinesteaks mit Biermarinade

Zutaten

- 600 g Schweinekamm
- 100 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Cayennepfeffer
- 150 ml Bier
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schweinebraten
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)

Zubereitung

1. Schweinekamm waschen und trocken tupfen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebelringe darin anschwitzen. Mit Cayennepfeffer würzen. Mit Bier ablöschen.
3. MAGGI Fix für Schweinebraten einrühren, zum Kochen bringen und abkühlen lassen. Marinade mit THOMY Delikatess-Senf verrühren. Das Fleisch darin ca. 2 Std. gekühlt marinieren.
4. Auf dem heißen Grill unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Min. garen. Dazu passen Krautsalat und Brezeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	379 kcal
Fett	24 g
Protein	29 g

- ⌚ 25 Minuten
- ⊕ 4 Portionen