

Bierkutscher- steak

mit Fein-
kostsalate



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 ERNTEKRONE Zwiebeln
1 Flasche BURGKRONE Bier
800 g GUT BARTENHOF Schweine-
Minutensteak
4 EL Senf
2 EL FRISAN Rapsöl
1 EL BIO SONNE Honig
1 TL Salz
1 TL COOK! Paprikapulver
½ TL COOK! Pfeffer

EXCELLENT BUFFET Rohkostsalate

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. Den Senf mit Honig, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Rapsöl mischen und das Fleisch rundum damit bestreichen.
3. Anschließend Fleisch und Zwiebeln abwechselnd in eine Schale schichten und alles mit Bier übergießen.
4. Das marinierte Fleisch mindestens eine Nacht oder länger ziehen lassen.
5. Im Anschluss kurz und heiß grillen und mit Feinkostsalaten servieren.