

Zwiebelfleisch vom Grill – Große Portion

https://youtu.be/ZifSC_IYJV4

Zutaten

15	Zwiebeln
1 - 3	Knoblauchzehen
1,5 kg	Schweinenackensteaks
300 ml	Rotwein
100 ml	(Kräuter-)essig
4 El	Zucker



Gewürzmischung

3 El	Paprika scharf oder süß
1 EL	Kümmel fein gemörsert
1 EL	Pfeffer bunt
1/2 El	Salz

Zubereitung

Nackensteaks in eine Auflaufform geben, von beiden Seiten mit der Gewürzmischung kräftig würzen und durchziehen lassen.

Zwiebeln in Halbringe schneiden, den Knoblauch fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Da geben wir den Zucker und etwas Gewürzmischung hinzu und kneten alles gut durch.

In eine Auflaufform eine Schicht Zwiebeln legen, darauf die Nackensteaks und da dann darüber die restlichen Zwiebeln verteilen.

Rotwein und (Kräuter-)essig miteinander verrühren und einen Teil über die Zwiebeln und Nackensteaks verteilen. Aber nicht alles, denn Zwiebeln und Fleisch geben noch Flüssigkeit ab.

Den Grill auf 160 °C vorheizen und das Zwiebelfleisch ca. 1 ½ - 2 ½ Stunden gar ziehen lassen. Zwischendurch mal reinschauen wie es aussieht und ob noch weitere Flüssigkeit hinzu muss. Ist die Flüssigkeit so gut wie verkocht und das Fleisch zart können wir es mit zwei Gabeln in Stücke zerrupfen.

Das Zwiebelfleisch kann man im Brötchen oder auf einem Teller mit Krautsalat und Tsatsiki anrichten und essen.

Zwiebelfleisch vom Grill – Kleine Portion

https://youtu.be/ZifSC_IYJV4

Zutaten

7 - 8	Zwiebeln
1 ½	Knoblauchzehen
750 g	Schweinenackensteaks
150 ml	Rotwein
50 ml	(Kräuter-)essig
2 El	Zucker



Gewürzmischung

1 ½ El	Paprika scharf oder süß
½ EL	Kümmel fein gemörsert
½ EL	Pfeffer bunt
¼ El	Salz

Zubereitung

Nackensteaks in eine Auflaufform geben, von beiden Seiten mit der Gewürzmischung kräftig würzen und durchziehen lassen.

Zwiebeln in Halbringe schneiden, den Knoblauch fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Da geben wir den Zucker und etwas Gewürzmischung hinzu und kneten alles gut durch.

In eine Auflaufform eine Schicht Zwiebeln legen, darauf die Nackensteaks und da dann darüber die restlichen Zwiebeln verteilen.

Rotwein und (Kräuter-)essig miteinander verrühren und einen Teil über die Zwiebeln und Nackensteaks verteilen. Aber nicht alles, denn Zwiebeln und Fleisch geben noch Flüssigkeit ab.

Den Grill auf 160 °C vorheizen und das Zwiebelfleisch ca. 1 ½ - 2 ½ Stunden gar ziehen lassen. Zwischendurch mal reinschauen wie es aussieht und ob noch weitere Flüssigkeit hinzu muss. Ist die Flüssigkeit so gut wie verkocht und das Fleisch zart können wir es mit zwei Gabeln in Stücke zerrupfen.

Das Zwiebelfleisch kann man im Brötchen oder auf einem Teller mit Krautsalat und Tsatsiki anrichten und essen.