



Nackensteaks

Zutaten:

- Marinade aus Grillvergnügen
- 6 Nackensteaks

Schritt 1

Zuerst die Marinade nach Rezept zubereiten und die Nackensteaks eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.

Schritt 2

Steaks mit der Marinade mischen. Am besten in eine gut verschließbare Schale mit Deckel geben und gelegentlich drehen.

Schritt 3

Auf dem heißen Grill bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 4-5 Minuten grillen, bis sie schön gebräunt und knusprig sind.



SUPER LECKERES GRILLGUT
FINDET IHR HIER

HONIGSÜßEN NACHSCHUB
GIBT'S HIER



Tipp:

Für einen intensiven Geschmack die Steaks schon morgens marinieren, wenn ihr abends grillen wollt.