

Nacken-Steaks auf dem Blech

Für 10 Portionen:

10 Nackensteaks 10 TL Senf, scharf 8 m.-große Zwiebeln
20 Scheiben Bacon Salz, Pfeffer

Die Nackensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen, dick mit Senf bestreichen und einige Stunden durchziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

Die Nackensteaks dick mit den Zwiebeln belegen und den Speckscheiben bedecken.

Das Backblech vollständig mit Alufolie abdecken.

Jetzt das Backblech in den auf 180°C (Heißluft) vorgeheizten Ofen schieben und die Steaks 90 Minuten garen; die letzten 10 Minuten ohne Alufolie, damit der Speck kross wird.

Herausnehmen und das Blech auf einen Rost stellen. Die Nackensteaks sofort servieren.

Dazu gibt es Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln. Mit einem frischen Salat ist es ein komplettes Partyessen.

NN am 09. Januar 2024