



BIERMARINADE FÜR NACKENSTEAKS

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 15 MIN

GARZEIT

0 STD 00 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

4-6 Nackensteaks á 150g
2 Knoblauchzehen
1 frische Chilischote
1 TL grobes Salz
2 EL brauner Zucker

½ TL Pfeffer
½ Zimt
250g dunkles Bier
2 EL Paprika Edelsüß
½ TL Paprika geräuchert

ZUBEREITUNG

- Knoblauch und Chili klein hacken
- Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt, Paprika und Bier mit dem Knoblauch und der Chili vermengen.
- Die Nacken darin einreiben und massieren. Die Nacken min 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Tipp: Über Nacht einlegen, dann zieht die Marinade weiter ins Fleisch ein.