

Bier Zwiebel Steaks



- 4 Esslöffel Rapsöl
- 1 Esslöffel Paprikapulver, edelsüß
- 1 Esslöffel Currypulver
- 1 kleine Flasche Bier (0,33l)
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 1-2 große Gemüsezwiebeln

Die Gemüsezwiebel schneidet Ihr in feine Ringe. Dann vermischt Ihr alle weiteren Zutaten miteinander, gebt die Zwiebelringe in die Marinade und verknetet alles leicht miteinander.

Danach schichtet Ihr einem Gefäß mit Deckel abwechselnd die Zwiebeln, etwas von der Marinade und das Fleisch ein. Die übrige Marinade gießt Ihr über das Fleisch, denn die Steaks sollten nach Möglichkeit komplett bedeckt sein.

Die Bier Zwiebel Steaks stellt Ihr jetzt für ca. 12-24 Stunden zu marinieren in den Kühlschrank.

Nach dem Marinieren holt Ihr die Bier Zwiebel Steaks aus der Marinade und lasst sie etwas abtropfen. Dann siebt Ihr die Zwiebeln ab und lasst diese danach auch noch gut abtropfen. Danach könnt ihr die Steaks und die Zwiebeln direkt grillen, oder in einer Pfanne braten.