

## SCHWEINENACKEN-STEAKS MIT BIER-SENF-TOPPING (REZEPT A LA WALDHAUS LAUENHAIN)

### Zutaten für 4 Portionen

- 4 Stck Schweinenackensteak (vom Fleischer gut plattieren /dünnklopfen lassen) a 200 g
- Mehl, Öl zum braten
- 5 mittelgroße Zwiebeln, Margarine oder Butter, Zucker, Salz, Paprikapulver, Curry
- 4 Eier
- 0,2 Liter Freiberger Schwarzbier
- ½ Knoblauchzehe, 50 g Sellerie, ¼ Bd. Petersilie, 1 EL Majoran
- 1-2 EL Honig, 4 EL Bautzener Senf mittelscharf, 1 EL Tomatenmark



### Zubereitung

Die 4 Steaks mit Pfeffer und Salz würzen und in Mehl wenden (mehlieren). Dann in einer vorgeheizten Pfanne mit Öl von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten bis diese die gewünschte Bräune haben (geht auch nacheinander wenn die Pfanne zu klein ist). Petersilie vom Stängel zupfen und fein hacken, 4 ½ Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, ½ Zwiebel grob zerkleinern. In einer Pfanne die Zwiebelscheiben in Margarine oder Butter anbraten, mit Paprika, Curry und etwas Zucker würzen und mit einem Schluck vom Bier ablöschen und warm stellen.

Jetzt 0,15 Liter Bier, Senf, Knoblauchzehe, zerkleinerten Sellerie & ½ Zwiebel & Petersilienstängel, Majoran, Curry, Paprikapulver, Honig & Tomatenmark in einen Mixbecher füllen und diese Mischung mit dem Stabmixer pürieren. Die Steaks auf ein Backblech legen und das Bier-Senf-Topping auftragen, im vorgeheizten Ofen auf Grillstufe oder im Infrarot-Grill gratinieren und die 4 Spiegeleier braten. Die fertigen Steaks auf Tellern anrichten, Bratzwiebeln & Spiegelei drauf, dazu passenden Bratkartoffeln als Beilage, mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!