

Harzer Braumeistersteak mit Goslarer Gose-Bier

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell und zünftig: Das Harzer Braumeistersteak ist herzhaft und ein prima "Herrenessen".

Zutaten

- 4 Stück Schweinenackensteaks à 180 g oder 4 Schweinerückensteaks
- 4 Scheiben Frühstücks oder durchwachsener Speck
- 200 ml dunkles, Goslarer "Gose - Bier"
- (Ersatzweise " Ducksteiner Bier")
- 1/4 brauner Bratensaft
- (Geht auch mit einem brauner Bratensaft Würfel)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 mittelgroße Zwiebeln in 1/2 Scheiben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Tl Zucker, etwas Rosenpaprika
- 2 - 3 El Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Braumeistersteaks:

Schritt2

Die Schweinesteaks salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In heißem Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Ca. 10 min. in Alufolie "ausruhen" lassen.

Schritt3

Danach in der gleichen Pfanne den Speck knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Dann folgen die gewürfelten Zwiebeln, mit Zucker und Rosenpaprika 1 min. glacieren. Mit dem dunklen Bier und dem Bratensaft aufgießen und auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken.

Schritt5

In einer 2. Pfanne die Scheibenzwiebeln goldbraun braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Über den Braumeistersteak zunächst die Zwiebeln anrichten und die krossen Speckscheiben darüber geben. Die Biersoße drum herum verteilen und alles mit zünftigen Bratkartoffeln zu Tisch geben.

Schritt8

Zu einem richtigen Braumeistersteak ist ein "Goslarer Gose" oder "Ducksteiner Bier" und eisgekühlter Nordhäuser Doppelkorn unverzichtbar.

Rezeptart: Harzer Rezepte, Niedersächsisch **Tags:** bier, harz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/harzer-braumeistersteak-mit-goslarer-gose-bier/>