



# 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/>