

Zünftige Schweinenacken - Biersteaks

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

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

Zünftiges Herreessen, herzhaft und schnell gekocht

Zutaten

- Für die Biersteaks:
- 4 Schweinenackensteaks à 180 g - 200 g
- 50 g Butter
- 4 EL Sauerrahm
- 1/8 l Pils Bier
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl
- Für die Speckböhnchen:
- 600 g Strauchbohnen, gefädelt, gewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 50 g magerer Speck, gewürfelt
- Etwas frisches Bohnenkraut
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 El Butter und Pflanzenöl
- 4 Rispen Kirschtomaten (5- 6 Stück)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Speckböhnchen:

Schritt2

Die Bohnen in kochendes Salzwasser mit etwas frischem Bohnenkraut geben und "bissfest" blanchieren. Abgießen, kurz kalt überbrausen.

Schritt3

Den Speck und etwas Butter mit und den Zwiebeln anbraten, die Bohnen in 2 Chargen dazu geben, gut anbraten, etwas Farbe nehmen lassen. Salzen, pfeffern, mit Petersilie bestreut anrichten.

Schritt4

Danach die Tomatenrispen in Öl 3 - 4 min. braten, bis sie leicht auf platzen, nicht zu weich werden lassen, salzen pfeffern.

Schritt5

Die Biersteaks:

Schritt6

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In heißem Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, appetitlich Farbe nehmen lassen. Das Öl abgießen und in 1 Tl Butter zu Ende braten, heraus nehmen, warm halten.

Schritt7

Den Bratenrückstand mit dem Bier ablöschen und mit dem sauren Rahm verkochen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Schweinesteaks auf vorgewärmte Teller geben und mit der Bier Sauce übergießen, nappieren. Böhnchen und die Tomatenrispen dazu anrichten, sofort servieren.

Schritt10

.

Schritt11

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** unkompiziert, Zünftiges Herreessen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftige-schweinenacken-biersteaks/>