

Nackensteaks Winzer Art

Zutaten:

4 Schweine-
nackensteaks
2 Zwiebeln
150 gr
durchwachsener
Speck
250 gr blaue
Weintrauben
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Speck in feine Streifen schneiden, ebenso die Zwiebel;
Trauben halbieren.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die mit Salz
und Pfeffer gewürzten
Steaks darin scharf anbraten.
- Zwiebeln und Speck zugeben und weitere
10-15 min. mit braten.
- Kurz vor dem Servieren die halbierten Weintrauben
und das Olivenöl
dazu geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Quelle: essen&trinken 11/2016