



# 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/>