Grillsteaks in Zwiebel- / Honigmarinade

Zutaten:

12 Schweinrückensteaks á 100 g
2 große weiße Zwiebeln
100 ml Sonnenblumenöl
Cayenne-Pfeffer
3 EL Honig
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Steaks sollten eine Nacht lang mariniert werden. Dazu die Steaks mit den in Ringe geschnittenen Zwiebeln, den Gewürzen, dem Öl und dem Honig mischen und in einer verschließbaren Plastikschüssel über Nacht in den Kühlschrank geben. Zum Grillen die Steaks etwas abtropfen lassen und die Zwiebelringe gleichmäßig darauf verteilen.

Tipp: Dazu reicht man frisches Baquette und knackige Salate.