

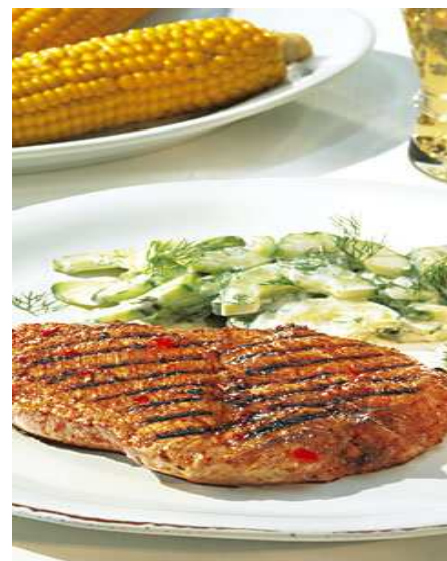
# REZEPT - SERVICE

## Schweinshalssteak

an Paprika - Senfmarinade

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Schweinshalssteak à 200 g
- 1 EL Paprika mild
- 3 EL Erdnussöl
- 1 EL Senf mild
- 1 TL Sambal Oelek
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung

1. Die Zutaten der Marinade mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Schweinshalssteak mit Paprikamarinade einstreichen und eine halbe Stunde marinieren. Die Marinade leicht abstreichen und dann das Steak auf den Grill legen.
3. Beim Grillieren das Steak immer wieder mit dem Rest der Marinade bestreichen.

### Dazu:

Gurkensalat oder Kartoffelsalat sowie frisch gegrillte Maiskolben.