

SCHWEINESTEAK MIT DUNKELBIER MARINADE

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

2 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 7.40

Nährwert pro Rezept

340 Kcal, 16 g Fett, 0 g KH

Zutaten

200 g Schweinesteak

16 g Dunkles Bier

1 g Öl

2.2g RedLine Deutschland

1

Fleisch in einem Beutel Marinieren
ca. 15 - 120 Min. ziehen lassen
Beidseitig je 3 min. grillieren

Tipp:

Fleisch kann bis zu 2 Tagen in der Marinade liegen