

Die Stadtverwaltung Leonberg präsentiert Ihnen ein Kochrezept aus unserer Partnerstadt Bad Lobenstein. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen.

Thüringer Rostbrätel

Zutatenliste

500 ml helles Bier
4 Zwiebeln
4 Schweinenackensteaks
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer
Butter zum Anbraten

Zubereitung

Gießen Sie das Bier in eine Schüssel. Schneiden Sie zwei Zwiebeln in Ringe und geben sie mit in die Schüssel. Legen Sie dann die Steaks mit rein, so dass sie komplett bedeckt sind. Nun lassen Sie das Ganze über Nacht im Kühlschrank ziehen.
Am nächsten Tag Fleisch gut abtropfen lassen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne und braten die Steaks darin ca. 5 Minuten von beiden Seiten an. Schneiden Sie dann die restlichen Zwiebeln in Ringe, wälzen sie in Mehl und rösten sie dann neben dem Rostbrätel in der Pfanne an.

Legen Sie die Steaks auf 4 Teller und verteilen die Zwiebeln darüber.
Als Beilage passen Weißbrot, Kartoffelsalat und frische Salate.