

# Nacken-Steaks auf dem Blech - Party-Rezept

## Für 10 Portionen:

10 Nackensteaks                      10 TL Senf, scharf   8 m.-große Zwiebeln  
20 Scheiben Speck, durchw.   Salz, Pfeffer

Die Nackensteaks mit Salz, Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen, dick mit Senf bestreichen und einige Stunden durchziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden, das geht am besten mit einem Gurkenhobel. Die Nackensteaks dick mit den Zwiebeln belegen und mit den Speckscheiben bedecken. Das Backblech vollständig mit Alufolie abdecken.

Jetzt das Backblech in den auf 180°C (Heißluft) vorgeheizten Ofen schieben und die Steaks ca. 90 Minuten garen. Evtl. die letzten 10 Minuten ohne Alufolie, damit der Speck schön kross wird. Herausnehmen und das Blech auf einen Rost stellen. Die Nackensteaks sofort servieren.

Dazu gibt es Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln. Mit einem frischen Salat ist es ein komplettes Partyessen.

NN am 26. Februar 2024