

Nackensteaks aus der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen:

4 Nackensteaks	$\frac{3}{4}$ EL grobes Meersalz	4 EL zerlassene Butter
1 TL Pfeffer	1 TL Paprikapulver	1 Prise der Magic Dust
3 Tropfen Flüssigrauch	Petersilie, gehackt	Lauchzwiebel, Scheiben
kalte Butter		

Schweinenacken-Steaks mit Meersalz einreiben und im Kühlschrank eine Nacht ruhen lassen.

Die zerlassene Butter mit Flüssigrauch, Pfeffer, Paprikapulver, Magic Dust würzen und mischen.

Die Nackensteaks gleichmäßig mit Butter-Gewürz-Mischung einreiben.

Das Schweinenackensteak in der Heißluftfritteuse gart am besten bei 200°C für 10 Minuten.

Dann wenden und nochmal 200°C für 10 Minuten. Vorheizen ist nicht nötig.

Wenn sie knusprig sind und zum Anbeißen aussehen, sind sie fertig.

Die Nackensteaks direkt aus dem Airfryer servieren und mit einem Stück kalter Butter darauf anrichten.

Zusätzlich mit etwas gehackter Petersilie und Lauchzwiebel garnieren.

NN am 25. August 2025