

Schweinenacken-Steaks mit Kartoffel-Salat

Für 4 Portionen:

1,2 kg Kartoffel, festk.	Salz, Pfeffer	150 g Zwiebel, rot
2 EL Dillspitze	1 Hand Petersilienblatt	0.5 Bund Schnittlauch
3 EL Balsamico, weiß	150 ml Mayonnaise	1 TL scharfer Senf
0.5 TL Zitrone, Abrieb	4 Schweinenackensteak	

Die Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Salzwasser 20 Minuten kochen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und mit Dill, Petersilie sowie Schnittlauch klein hacken. Alles mit Essig, Mayonnaise, Senf und Zitronenabrieb verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen, halbieren und mit der Zwiebel-Mayonnaise-Mischung vermengen.

Den Grill anheizen und dabei die Kohle so verteilen, dass 1/3 des Bodens frei bleibt. Schweinenacken rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Danach 4 Minuten von jeder Seite über der Glut bei direkter Hitze grillen. Danach an die Seite über die indirekte Hitze ziehen und bei geschlossenem Deckel 3 Minuten fertig garen. Die Schweinenackensteaks anschließend mit dem Kartoffelsalat anrichten und servieren.

NN am 22. Oktober 2025