

# Rezept Steaks grillen

## Zutaten:

8 Schweinenackensteaks

## Für die Marinade:

4 EL Sojasauce

2 TL Grillgewürz

1 TL Currypulver

$\frac{1}{2}$  TL Sambal Oelek

8 EL Olivenöl

Cayennepfeffer

## Zubereitung:

Die Steaks unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen.

Die Marinade aus den restlichen Zutaten (alles vermengen) in einer flachen Auflaufform zubereiten und die Steaks darin einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Nackensteaks auf dem heißen Grill von beiden Seiten insgesamt etwa 15 Minuten grillen.

Während des Grillens sollten die Steaks nochmal mit der Marinade bepinselt werden.

[zurück zu den Grillrezepten](#)