

Schweinehalssteak auf Ruccolabett

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Fleisch, Fisch, Eier
Schweiz

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

| Pos. | Menge | Einheit | Zutaten |
|------|-------|---------|---------|
|------|-------|---------|---------|

Zutaten

| | | | |
|---|---|-------|-------------------------|
| 1 | 1 | Stück | Schweinehalssteak |
| 2 | | | Salz |
| 3 | | | Olivenöl |
| 4 | | | Ruccola |
| 5 | | | italienische Petersilie |
| 6 | | | Rosmarin |
| 7 | | | Holzkohle und Grill |

Anleitung Zubereitung

| | |
|---|---|
| 1 | Schweinehals auf Holzkohleglut langsam grillieren. |
| 2 | Auf jeden Teller eine Handvoll Ruccola legen. |
| 3 | Gegrillten Schweinehals in 2 cm dicke Stücke schneiden und auf Ruccolabett legen. |
| 4 | Fleisch nun salzen, mit Olivenöl beträufeln und noch etwas gehackte italienische Petersilie darüberstreuen. |
| 5 | Mit den vorhandenen Beilagen garnieren. |