# Schweine-Nackensteaks mit Kräuterbutter

Wie immer jeden Monat gibt es einmal wieder leckere Steaks. Pur. Ohne Beilage.

Ich habe diesmal Schweine-Nackensteaks gewählt. Diese sind in einer Paprika-Marinade mariniert und schon fertig gewürzt.

Aufgrund der Dicke der Steaks von gut 2 cm brate ich die Steaks auf jeweils jeder Seite gute 4 Minuten. So erhalte ich schön medium gegarte Steaks.

Ich gebe noch zusätzlich für mehr Würze Kräuterbutter auf die Steaks.

Jeder kann diese Steaks zubereiten. Sie eignen sich auch gut für den Grill. Mangels eines Balkons oder eines Gartens mit Terasse, wo ich einen Grill aufstellen könnte, muss ich jedoch die Steaks in der Küchen auf dem Herd in einer schmiedeeisernen Pfanne zubereiten.

Die Zubereitung ist einfach und in wenigen Sätzen beschrieben.

[amd-zlrecipe-recipe:349]