Schweine-Nackensteak mit Kartoffel-Oliven-Champignon-Stampf

Ich habe erneut sehr große Schweine-Nackensteak gegrillt.

Und wie beim ersten Mal ist es mir auch dieses Mal wieder gelungen, verschiedenen Gargrade in den Steaks zu erhalten.

Da, wo die Steaks recht dünn sind, werden sie medium gegart.

Und direkt am Knochen, wo sie am dicksten sind, gelingen sie rare.

Aber sie schmecken hervorvorragend.

Dazu gibt es als Beilage ein feines Stampf aus Kartoffeln, schwarzen Oliven und Champignons.

[amd-zlrecipe-recipe:1107]