

Zweierlei marinierte Ursprung Schweinenacken Steaks „Grüne Sauce & Magic Dust“

Grüne Sauce:

1 Bund Frankfurter Kräuter

100 ml Pflanzenöl

Salz, Pfeffer

Alle Zutaten im Mixer zusammen mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Magic Dust:

8 Teile Paprika (mild)

4 Teile Salz

4 Teile Chilipulver

4 Teile Knoblauchpulver

3 Teile Puderzucker

2 Teile Senfpulver

2 Teile Cayenne Pfeffer

2 Teile Schwarzer Pfeffer

1 Teil brauner Zucker

1 Teil Kreuzkümmel

Alle Zutaten im Mixer zusammen mixen.

Ein Teil kann ein Eimer sein oder ein Esslöffel je nachdem wie viel du zubereiten möchtest.

Fängst du also mit Esslöffeln an ist alles andere auch in Esslöffel zu sehen.

Den Schweinenacken in Fingerdicke Steaks schneiden und auf zwei Schüsseln aufteilen. Die eine Schüssel ist für unser Dry Rub (Magic Dust) und die andere für die nass Marinade (grüne Sauce).

Danach auf dem Grill scharf von beiden Seiten anbraten.