

Steakspieße mit Honig-Senf Marinade und Bacon

5. Mai 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt, kleiner Nachtrag zum Grillen: Steakspieße mit Honig-Senf Marinade und Bacon

Die Zutaten:

- 500 g Schweinesteaks
- Honig
- Senf (Dijon, Ancienne)
- Pfeffer, Salz
- 1 Packung Bacon (Frühstücksspeck)

Die Zubereitung:

- Steaks LEICHT plattieren und in 3 Streifen schneiden
- Je einen Streifen auf einen Spieß stecken
- Honig mit Dijon und Ancienne-Senf verrühren (in etwa 1 Teil Honig und 2 Teile Senf)
- Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken
- Die Steaks damit einpinseln
- Mit einer Scheibe Bacon umwickeln (geht auch ohne, aber so verbrennt die Marinade beim Grillen nicht!)
- Marinieren (ca. 2 h)
- Bei mittlerer Hitze grillen (je Seite ca. 2 Minuten)





Servieren!

Z.B. mit Kartoffelsalat, grünem Salat und etwas Weißbrot



Guten Appetit wünscht wie immer Ihr Leroy!

📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#) | 🏷 Schlagworte: [Grillen](#), [Schwein](#)