

Eingelegte Nackensteaks

- 14 - 18 Nackensteaks
- 1 Flasche Sojasoße (normale Größe)
- ½ Dose Basilikum (Streudose)
- ¼ Flasche Tabasco (57 ml) *(ETWAS WENIGER)*
- ½ Tüte Steakgewürz (4 Teelöffel)
- 2 große Dosen Champignons
- 5 Gemüsezwiebeln
- 1 Flasche Ketchup (500 ml)



Sojasoße, Basilikum, Tabasco und Steakgewürz miteinander mischen, das Fleisch durchziehen und den Rest über das Fleisch gießen.

Die Nackensteaks so 2 Tage in einem Bräter mit Deckel ziehen lassen.

Vor dem Braten die Champignons, die in Scheiben geschnittenen Gemüsezwiebeln und die Flasche Ketchup über das Fleisch geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 225° C mit Deckel 2 Stunden und anschließend noch mal eine ¼ Stunde ohne Deckel braten.