

Zwiebel-Steak-Bomben vom Lagerfeuer – Nomad Tags

Ausgefallenes Steakrezept für Camping & Grill

Zutaten

2–4 Rindersteaks (Hüfte, Rumpsteak oder Entrecôte)
2 große Zwiebeln
8–12 Scheiben Speck
Salz & Pfeffer
Paprikapulver
Knoblauch
Frische Kräuter (Rosmarin oder Thymian)
Alufolie

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden.
2. Steak mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch würzen.
3. Steak zwischen zwei Zwiebelscheiben legen.
4. Mit Speck umwickeln.
5. Fest in Alufolie wickeln.
6. 20–30 Minuten auf dem Grill oder im Feuer garen, gelegentlich wenden.
7. Auspacken und heiß genießen.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.