

# 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.*