

# Steak vom Schweinenacken mit Gorgonzolasauce



## Zutaten für drei Personen:

3 Schweinenackensteaks

1 EL neutrales Öl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Gorgonzolasauce:

150 ml trockener Weißwein

60 g Gorgonzola

100 ml Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Weißwein in einem Topf auf 1/3 reduzieren, dann mit der Sahne aufgießen und den Gorgonzola unterrühren. Auf milder Hitze köcheln lassen, immer wieder umrühren und am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Schweinenackensteaks salzen und pfeffern. In einer Grillpfanne auf jeder Seite 3-4 Minuten braten, je nachdem wie dick sie sind. Umdrehen, wenn das Fleisch zu glänzen anfängt bzw. Saft austritt. Nach dem Braten 3 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

## Hinweise:

Alternativ Halsgratscheiben oder Entrecôte nehmen.

Dazu gibt es Pommes frites und Mischsalat.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.01.2023