

# Gegrilltes Biersteak mit Quarschupfnudeln u. Liebstöckelbutter



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für die Steaks:

ca. 1 kg magerer Schweinenacken  
400 g Gemüsezwiebeln  
80 g mittelscharfer Senf  
ca. 1 l helles Bier  
Salz, Pfeffer  
Chiliflocken

25 g Hartweizengrieß  
2 EL Öl  
150 g Kirschtomaten  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Für die Schupfnudeln:

400 g mehliges Kartoffeln  
200 g Magerquark  
2-3 EL Butterschmalz  
1 Eigelb  
80 g Speisestärke

### Für die Liebstöckelbutter:

80 g weiche Butter  
1 EL gehackter Liebstöckel  
1 EL gehackte Petersilie  
1/2 TL unbehandelter  
Zitronenabrieb  
Salz, Pfeffer



Zubereitungszeit  
1 h 30 Min



Kcal  
971

KJ  
4070

Eiweiss  
53,2 g

Fett  
62,2 g

Kohlenhydrate  
43,4 g

## Zubereitung

1. Das Fleisch in 4 Portionen teilen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten mit Senf einpinseln. In einer Schüssel die Steaks und die Zwiebeln abwechseln dicht einschichten. So viel Bier angießen das alles gut bedeckt ist. Im Kühlschrank abgedeckt 2 Tage marinieren. Wenn es schneller gehen soll, alles vakuumieren und 24 Std. marinieren. Steaks aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
2. Für die Schupfnudeln: Kartoffeln in Salzwasser kochen und heiß schälen. Durch die Presse drücken und auf einem Blech abkühlen lassen.
3. Den Quark in einem Küchentuch ausdrücken, so dass ca. 60 g übrig bleiben. Kartoffeln mit Butterschmalz, Eigelb und Quark mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Stärke und Grieß dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig erst zu Rollen von 1,5 cm formen, dann in 3 cm Stücke teilen und zu 6 cm langen Rollen formen, deren Enden spitz zulaufen. In reichlich Salzwasser blanchieren, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Kalt abschrecken und leicht einölen.
4. Die weiche Butter, Kräuter, Zitronenabrieb verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Backpapier zu einer Rolle formen und kalt stellen.
5. Die Steaks in einer Pfanne oder auf dem Grill garen und im Ofen warm halten. In einer großen Pfanne die Schupfnudeln in Öl bei mittlere Hitze goldbraun braten. Die Kirschtomaten halbieren, dazugeben und kurz mit garen. Steaks mit der Butter, den Schupfnudeln und mit Chiliflocken bestreut servieren.