



## Gebratenes Schweinesteak

mit goldbraunen Speckerdäpfeln



40-50min



2 Personen

Herrlich, es gibt einen deftigen Klassiker: Schweinesteaks, die wir mit einer herzhaften Kartoffel-Speck-Pfanne und gebratenem Apfel anrichten. Die verschiedenen Aromen ergänzen sich wunderbar und haben Potential unser neues Leibgericht zu werden! Was braucht es mehr für ein Wohlfühlen?

## Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- Bauchspeck
- Jungzwiebel
- frische Petersilie
- Tante Mizzis Bratengewürz
- Apfel
- Schweinesteaks
- Erdäpfel

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 654.0kcal, Fett 32.0g, Eiweiß 53.2g, Kohlenhydrate 34.2g



**1. Erdäpfel kochen**

Die **Erdäpfel** in einen mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser geben und ca. 15-20Min. bissfest kochen.



**4. Erdäpfel schneiden**

Sobald die **Erdäpfel** gar sind, Wasser abgießen, kurz abkühlen lassen und samt Schale in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



**2. Gemüse vorbereiten**

Inzwischen die **Jungzwiebel** längs halbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden. **Zwiebel** schälen, in feine Streifen schneiden. **Apfel** vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. **Petersilienblätter** fein hacken.



**5. Gemüse anbraten**

Die große Pfanne erneut mit 2EL Öl erhitzen und die **Erdäpfel** ca. 8-10Min. knusprig braten. **Apfel, Jungzwiebel, Speck, Zwiebeln** und **Petersilie** unterheben, evtl. mit Salz und Pfeffer würzen.



**3. Jungzwiebel dünsten**

Große Pfanne mit 1TL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Speck** in kleine Streifen schneiden, dann mit **Jungzwiebeln** und **Zwiebeln** ca. 4-5Min knusprig braten. Mit **1EL** der **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann aus der Pfanne nehmen und warm beiseite stellen.



**6. Fleisch anbraten**

Währenddessen **Fleisch** trocken tupfen, mit übriger **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer würzen. Mittelgroße Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Das **Fleisch** ca. 2-3Min. von jeder Seite goldbraun und gar braten. Mit der **Erdäpfel-Zwiebel-Pfanne** anrichten.