



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.