



Zartes Schweinerückensteak

dazu Bratkartoffeln mit Speck



40-50Min.



3-4 Personen

Es gibt Klassiker, die kommen niemals aus der Mode. So auch diese saftigem Schweinesteaks, die von einer herzhaften Kartoffel-Speck-Pfanne mit gebratenem Apfel begleitet werden. Was braucht es mehr für ein unkompliziertes Wohlfühlessen?

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 20g frische Petersilie
- 1 Apfel
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 2 Päckchen „Tante Mizzis Bratengewürz“
- 1 Packung Schweinerückensteak

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 650.0kcal, Fett 30.2g, Eiweiß 42.7g, Kohlenhydrate 47.8g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen.



4. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, kurz abkühlen lassen und dann samt Schale in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.



2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Lauchzwiebeln** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Apfel** vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den **Apfel** in dünne Spalten schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



5. Gemüse anbraten

Die **Kartoffeln** in der Speckpfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. anbraten, bis sie knusprig sind. Die **Speck-Zwiebel-Mischung**, die **Apfelscheiben** und die **Petersilie** unterheben und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Lauchzwiebeln dünsten

Den **Speck**, die **Lauchzwiebeln** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett 4-5Min. braten, bis der **Speck** knusprig ist und die **Zwiebeln** weich sind. Mit ca. **1EL Bratengewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Speck-Zwiebel-Mischung** auf einem Teller beiseitestellen.



6. Fleisch braten

Währenddessen das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit dem **restlichen Bratengewürz** sowie Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist. Die **Steaks** mit den **Bratkartoffeln** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**