Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Schweinesteak mit Kartoffelkruste

Zutaten:
Für 4 Portionen
4 Schweine-Karree-Steak ohne Knochen (je ca. 150 g),
Salz, Kräutersalz, Pfeffer, 1-2 EL Butterschmalz zum Anbraten;
600 g gekochte Kartoffel, 1 große Zwiebel, ½ roter Paprika,
250 g Sauerrahm, 175 g Kräuter Creme Fraiche, ½ TL edelsüßes Paprikapulver,
½ TL Majoran, Salz, 1 EL Mehl, 1 Bund feingehackte Petersilie, etwas geriebener Parmesan

Zubereitung:
Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten abraten.
Die Steaks aus der Pfanne nehmen und in eine vorbereitete Auflaufform legen.
Im Bratenrückstand die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel und die Paprikawürfel rösten.
Die Kartoffel in Würfel schneiden, dazugeben, würzen und mitrösten.
Die Kartoffelmischung über die Steaks verteilen.
Sauerrahm mit Creme Fraiche, den Gewürzen, Mehl und kleingehackte Petersilie vermischen, gleichmäßig darüberstreichen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C (Heißluft) ca. 20 Minuten überbacken.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube