

Schweinerückensteak mit Sahnewirsing

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinerückensteaks, mind.
2 cm dick
1 Kopf Wirsing
400 ml Sahne
Olivenöl
Butter
Pfeffer
Salz
Curry oder
Nasigoreng Gewürzmischung

Und so wird's gemacht:

Schweinesteaks mit dem Schnitzelklopfen klopfen und anschließend wieder in Form drücken, so dass sie schön dick bleiben. Pfeffern, salzen und zur Seite stellen.

Nun den Wirsing von den äusseren grünen Blättern befreien. Vierteln und dann in nicht zu dünne Streifen schneiden. In der Pfanne oder im Wok Olivenöl und etwas Butter erhitzen und den Wirsing schön braun anbraten, mit der Sahne ablöschen, mit Pfeffer, Salz und dem Curry oder der Gewürzmischung würzen und noch ca. 15 Min. sachte köcheln lassen. Die Schweinesteaks in Olivenöl auf beiden Seiten max. 2,5 Minuten anbraten und noch 3 Minuten ruhen lassen, dann sofort servieren. (Sie werden sonst trocken und zäh).

Als Beilage passen Spätzle, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin oder auch Reis.

Viel Spaß beim Kochen!

Guten Appetit!



POPPE
DINNER

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice
POPPE DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -