



Ihr Rezept: Schweinerückensteak mit 5-Kräuter-Soße



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	20 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Schweinerückensteaks à 150 g	4
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
Butterschmalz	50 g
Crème fraîche	1 Becher
Petersilie, Sauerampfer, Pimpernell und Kerbel	je 1 TL
Zitronensaft	1 Spritzer

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung:

Die Schweinesteaks mit Pfeffer einreiben und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten etwa 3 Minuten anbraten, leicht salzen und warm stellen. Crème fraîche mit den Kräutern und Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks mit der Kräutersoße servieren.

Dazu: Tomatensalat und frisches Brot