



Ihr Rezept: Schweinesteaks mit Sahne-Haube



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
----------	---



Zutatenliste

Allgemein

Schweinerückensteaks	4
Butterschmalz	40 g
salz, Pfeffer aus der Mühle	
saure Sahne (à 150 g)	1 Becher
geriebener Emmentaler	80 - 100 g
Fleischbrühe	1 Tasse(n)

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung: Schweinerückensteaks pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schweinerückensteaks auf einer Seite 5 Minuten anbraten, dann wenden und salzen. Auf die angebratene Seite vorsichtig die feste saure Sahne schichten (einen kleinen Rest für die Fleischbrühe übriglassen), Käse dick drüberstreuen und zugedeckt 5 Minuten weiterbraten. Die Fleischbrühe angießen, aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und die restliche saure Sahne unterrühren. Nicht mehr kochen, sonst gerinnt die Sahne. Dazu: Nudeln und Möhren-Sellerie-Gemüse