



Schweinesteak mit Rosmarinsauce

dazu Kartoffel-Ofengemüse und Apfelsalsa



30-40min



3-4 Personen

Ein feines Sößchen ist immer ein guter Indikator dafür, dass ein fähiger Koch in der Küche steht. Wer sich selbst und seine Tischgäste mit seinen Saucierkünsten beeindrucken will, sollte sich an unserem Schweinerückensteak mit duftender Rosmarin-Zwiebel-Sauce versuchen. Mit unserer Anleitung kann natürlich kaum etwas schiefgehen – so werden auch deine Gemüsefritten und die süßsaure Apfelsalsa ein sicherer Volltreffer!

- 1kg Babykartoffeln
- 2 Pastinaken
- 2 Karotten
- 2 Rote Beten
- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5g Rosmarin
- 4 Schweinerückensteaks
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

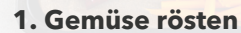
- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 623kcal, Fett 19.6g,
Kohlenhydrate 71.4g, Eiweiß 34.0g



4. Fleisch braten

2. Salsa zubereiten

5. Sauce zubereiten

3. Zutaten vorbereiten

6. Sauce einköcheln

Das **Fleisch** zurück in die Pfanne geben und ca. 2Min. erwärmen, bis die **Sauce** eingeköchelt und das **Fleisch** gar ist. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, in Streifen schneiden und mit der **Sauce** und dem **Ofengemüse** auf Teller verteilen. Mit der **Apfelsalsa** garniert servieren.