



Schweinesteak Winzer Art

mit Kartoffelpüree und Salbei



20-30min



2 Personen

Zum saftig-zarten Schweinerückensteak servierst du heute ein buttriges Kartoffelpüree und ein herzhaftes Relish mit roten Trauben, knusprigem Speck und frischem Salbei. Ein eleganter Vertreter der klassischen deutschen Küche, der nach maximal 30 Minuten auf dem Tisch steht. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung rote Weintrauben
- 1 rote Zwiebel
- 5g frischer Salbei
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

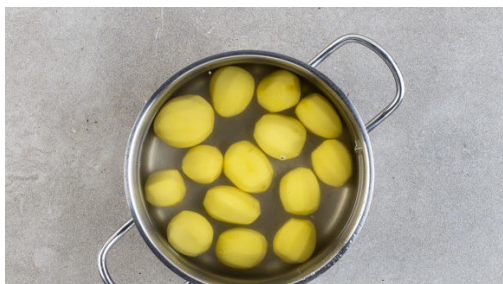
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

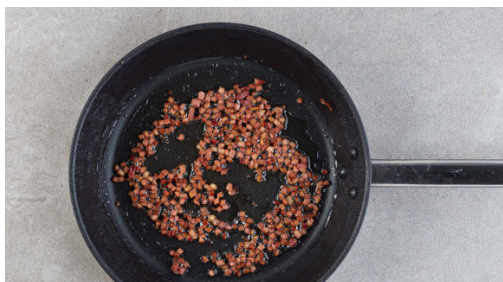
Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 37.5g, Kohlenhydrate 60.6g, Eiweiß 37.3g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



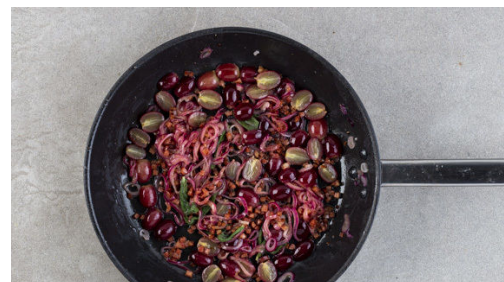
4. Speck auslassen

Den **Speck** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. kross braten. Auf einem Teller beiseitestellen.



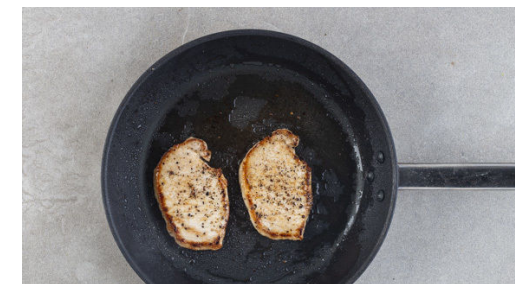
2. Zutaten vorbereiten

Die **1/2 der Trauben** halbieren. **Tipp:** Die **restlichen Trauben** einfach als Dessert naschen. Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. Die **Salbeiblätter** abzupfen.



5. Relish fertigstellen

Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Trauben** und den **Salbei** dazugeben und 1-2Min. mitbraten, dann den **Speck** unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Fleisch garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten, dann in eine Auflaufform geben und im Ofen weitere 8-10Min. garen, bis das **Fleisch** durch ist.



6. Kartoffeln stampfen

Mit einem Messbecher **100-150ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen. Zurück in den Topf geben und mit 2EL Butter sowie dem **Kochwasser nach Belieben** zu einem cremigen **Püree** stampfen. Mit Salz und **1 Prise Muskatnuss** würzen. Das **Fleisch** mit dem **Püree** und dem **Trauben-Speck-Relish** anrichten und servieren.