



## Zartes Schweinerückensteak

dazu Bratkartoffeln mit Speck



40-50min



2 Personen

Es gibt Klassiker, die kommen niemals aus der Mode. So auch diese saftig-zarten Schweinesteaks, die von einer herzhaften Kartoffel-Speck-Pfanne mit gebratenem Apfel begleitet werden. Was braucht es mehr für ein unkompliziertes Wohlfühlessen?

## Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 Apfel
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Päckchen Hähnchen-Gewürzmischung
- 1 Packung Schweinerückensteak

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 2 mittelgroße Pfannen
- Sieb

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 726kcal, Fett 36.4g, Kohlenhydrate 58.4g, Eiweiß 41.9g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen.



2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Lauchzwiebeln** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.



3. Speck und Zwiebeln braten

Den **Speck**, die **Lauchzwiebeln** und die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett 4-5Min. braten, bis der **Speck** knusprig ist und die **Zwiebeln** weich sind. Mit ca. **1EL Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Speck-Zwiebel-Mischung** auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



4. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, kurz abkühlen lassen und dann samt Schale in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.



5. Gemüse anbraten

Die **Kartoffeln** in der Speckpfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. anbraten, bis sie knusprig sind. Die **Speck-Zwiebel-Mischung**, die **Apfelscheiben** und die **Petersilie** unterheben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer einreiben. In einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** goldbraun und durch ist. Die **Bratkartoffeln** mit der **Petersilie** garnieren und mit den **Steaks** servieren.