

Holzfällersteak

Zutaten

Steaks aus der Putenkeule
von Hartmanns Putenhof

3 Eßl. Putenschmalz
2-3 Zwiebeln
500g Champignons
Majoran, Kümmel
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, in einer Pfanne mit 1El Schmalz bei mittlerer Hitze goldbraun braten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Steaks salzen, pfeffern und in 1 El Schmalz bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2 min scharf anbraten. Anschließend die Steaks auf einen Teller legen und im Ofen bei 100 Grad 10 min warm stellen. Wiederum 1 El Schmalz im Bratfett erhitzen, Pilze in dünnen Scheiben zugeben und bei mittlerer Hitze 5 min braten. Majoran zu den Pilzen geben, mit Salz und Pfeffer würzen, die Zwiebeln unterheben und auf den Steaks anrichten.



Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir
Käsespätzle oder Kartoffeln

... noch ein Tipp

Für einen deftigen Zwiebelrostbraten eignen sich auch unsere Highlandersteaks hervorragend.

Nach belieben können die Zwiebeln beim Anbraten mit Zucker karamellisiert werden.