



# Gefülltes Allgäuer Schweinerückensteaks in Käsehülle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Der herzhaft bayrische Genuss, hier einfach und schnell beschrieben.

## Zutaten

- Für die Schweinesteaks:
- 4 Stück Schweinerückensteaks à 150g, hoch geschnitten
- 40 g gewürfelter Kochschinken
- 60 g Champignons in kleinen Würfeln
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 50 g Edamer oder Gouda in Würfeln
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer
- Für die Käsehülle:
- 2 ganze Eier
- 2 El Milch
- 30 - 40 g geriebener Edamer oder Gouda
- Für die Basilikum Tomaten:
- Ca. 8 vollreife Freilandtomaten, in groben Stücken
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 kleines Bündchen / Topf frischer Basilikum

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Käsehülle:

## **Schritt2**

Die Eier mit der Milch und dem geriebenen Käse „verklappern“.

## **Schritt3**

Die Füllung:

## **Schritt4**

Die Zwiebel in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen, die Champignons für 1 - 2 min. dazu geben, dann folgt die Petersilie, zurückziehen und mit dem gewürfelten Käse mischen.

## **Schritt5**

Die hoch geschnittenen Schweinesteaks „mittig, waagrecht“ einschneiden, aber nicht durchschneiden, um eine Tasche zu erhalten. (Erledigt sicherlich auch der Metzger)

## **Schritt6**

Auslegen, ev. etwas plattieren, salzen und pfeffern.

## **Schritt7**

Nunmehr nicht zu viel Füllung hinein geben, überklappen, seitlich andrücken. Anschließend Mehl bestäuben und in die Ei - Käse Panade geben, etwas abstreifen.

## **Schritt8**

In heißem Butterschmalz, bei mäßiger Hitze, ca. 3 - 4 min. von jeder Seite goldbraun heraus braten.

## **Schritt9**

Die Basilikum Tomaten:

## **Schritt10**

Die Blüte der Tomaten heraus schneiden und ca. 1 min. in kochendem Wasser brühen. In kaltem Wasser abschrecken, schälen, vierteln und die Kerne entfernen.

## **Schritt11**

Die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen; für 2-3 min. die Tomatenstücke dazu geben, salzen, pfeffern und den grob geschnittenen Basilikum unterheben.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt13**

Die appetitlich gebräunten Steaks auf / mit den Basilikum Tomaten anrichten; gern gebe ich dazu grüne Bandnudeln.

**Rezeptart:** Allgäuer Rezepte, Bayerisch **Tags:** allgäu, basilikum, bayerische küche, schweinerückensteak **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüelltes-allgaeuer-schweinerueckensteaks-in-kaesehuelle/>