



Gefülltes Kasseler Nackensteak mit einer Senf - Pflaumensoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas Andere Vorschlag für jeden Tag

Zutaten

- 4 Stück Kasseler Nackensteaks à 160 - 180 g / Taschenschnitt
- 8 Stück Kurpflaumen ohne Kern
- 1 - 2 Stück junger Porrée in dünnen Ringen
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1/4 l Kurpflaumensaft
- 1 gehäufte El mittelscharfer Senf
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Porrée putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Schritt3

Die Backpflaumen etwas in kaltem Wasser einweichen, danach halbieren.

Schritt4

Den Porrée in etwas Butter kurz anschwitzen, die Pflaumen dazu geben, salzen, pfeffern und mit einem Teelöffel Senf ergänzen.

Schritt5

Die Nackensteaks:

Schritt6

Diese Füllung in die mit Taschenschnitt versehenen Nackensteaks geben, alles mit einem Zahnstocher verschließen.

Schritt7

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, mehlen und in heißem Butterschmalz goldgelb heraus braten, etwas warm halten.

Schritt8

Die Senf - Pflaumensoße:

Schritt9

Die gewürfelten Zwiebeln in die Pfanne geben und mit etwas Rosenpaprika würzen.. Mit dem Pflaumensaft ablöschen, den Senf und Crème fraiche hinzufügen. Alles etwas reduzieren lassen, nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Steaks mit der Soße überziehen und mit Baked Potatos servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüelltes-kasseler-nackensteak-mit-einer-senf-pflaumensosse/>