



Gefülltes Schweinerückensteak mit Steinpilzen in Marsala und Gnocci

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

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

So wird aus einem simplen Schweinesteak ein Hochgenuss mit italienischer Note

Zutaten

- 4 Schweinerückensteaks, küchenfertig, à 200 g
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 250 g frische Steinpilze
- 150 ml Marsala
- 1 Gläschen brauner Schweinefleischfond aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt (Geht auch ohne)
- 40 g Butter
- 3 El Rapsöl
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 Tl Thymian und Salbei
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Füllung::

Schritt3

Zunächst die getrockneten Steinpilze mit kaltem Wasser bedecken, danach gut ausdrücken und hacken; das Einweichwasser verwahren.

Schritt4

Die frischen Steinpilze nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, ebenfalls in Würfel schneiden.

Schritt5

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig angehen lassen und beide Steinpilze dazu geben.

Schritt6

Kräftig 2 - 3 min. schwitzen lassen, salzen, pfeffern. Ev. austretenden Fond völlig einkochen lassen und zuletzt die Petersilie, Salbei und Thymian unterschwenken, etwas abkühlen lassen.

Schritt7

Die gefüllte Schweinerückensteaks:

Schritt8

In die Steaks je eine Tasche schneiden und die Steinpilzmasse einfüllen, die Öffnung mit 1 - 2 Zahnstochern verschließen.

Schritt9

Äußerlich mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In heißem Öl mit Butter von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen und in Alufolie heiß halten.

Schritt10

Die Marsala Soße:

Schritt11

Die Pfanne zunächst mit dem Marsala und dem Einweichwasser ablöschen und fast völlig reduzieren, einkochen lassen.

Schritt12

Nunmehr den braunen Fond aufgießen, die Steaks wieder dazu geben, weitere 2 - 3 min. bei milder Hitze zu Ende garen.

Schritt13

Anrichtevorschlag.

Schritt14

Die Schweinesteaks auf vorgewärmten Tellern placieren und reichlich mit der Marsala Soße überziehen.

Schritt15

Dazu reiche ich gerne in Butter geschwenkte Gemüse - Gnocci patate.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** einfach und schnell, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüelltes-schweinerueckensteak-mit-steinpilzen-in-marsala-und-gnocci/>