



Schweinerückensteaks in Röstikruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell, alles in einem Arbeitsgang, ideales „Singlegericht“.

Zutaten

- 500 g Pellkartoffeln
- 8 Stück küchenfertige Schweinerückensteaks à 80 g
- 1 Tl Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel nur ca. 10- 12 min. nicht zu weich kochen, etwas abkühlen lassen, pellen. (Kann man gut am Vortag erledigen)

Schritt3

Auf einer Küchenreibe in grobe Streifen raspeln.

Schritt4

Die Schweinerückensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt5

Ganz kurz und scharf in Pflanzenöl anbraten, heraus nehmen.

Schritt6

Etwas die Hälfte der Kartoffelraspeln in 8 Kreisen, in der Größe der Schweinesteaks nacheinander in die Pfanne geben, salzen, pfeffern. Die Schweinesteaks darüber setzen und die restlichen Kartoffelstreifen darüber verteilen, gut andrücken.

Schritt7

Von beiden Seiten appetitlich, knusprig in Butterschmalz ca. 5 min. heraus braten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu schmeckt mir ein frischer Marktsalat genau so gut wie eine cremiges Kohlrabigemüse oder ein Tomaten - Spinat.

Rezeptart: Fleischgerichte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinerueckensteaks-in-roestikruste/>