

Rezept

Gefüllte Schweinerückensteaks mit Apfelsauce

Ein Rezept von Gefüllte Schweinerückensteaks mit Apfelsauce, am 26.04.2024

Zutaten

4-5 Zweige Zitronenthymian

1 säuerlicher Apfel

Salz

gemahlener Piment

1/4 l Fleischbrühe

100 g Schmand

Holz- oder Metallspießchen

**1 kleine
Stange** Lauch

2-3 EL Butterschmalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 dicke Schweinerückensteaks (je ca. 200 g)

1/4 l Apfelsaft, Apfelwein oder Cidre

1-2 TL Apfeldicksaft oder Apfelkraut (aus dem Reformhaus)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Den Zitronenthymian kurz abwaschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen. Den Lauch putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen, gut trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Den Apfel gut abwaschen und trocken reiben, vierteln, entkernen und klein würfeln.
2. Ca. 2 TL Butterschmalz in einer Pfanne leicht erhitzen, den Lauch hineingeben und bei mittlerer Hitze 4-5 Min. unter häufigem Rühren garen. Thymian und die Apfelwürfel dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer und etwas Piment würzen. Noch kurz erhitzen, dann in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.
3. Die Schweinerückensteaks nach Belieben kalt abwaschen und gut trocken tupfen. In jedes Steak mit einem scharfen Messer eine tiefe Tasche schneiden. Die Lauch-Apfel-Mischung in die Fleischtaschen füllen. Was nicht hineinpasst, beiseitestellen. Die Öffnungen mit Holzspießen zustecken und die Steaks rundherum salzen und pfeffern.
4. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die gefüllten Steaks darin bei starker Hitze von jeder Seite 1/2 Min. anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Steaks offen 12-14 Min. bei schwacher Hitze garen, zwischendurch zwei- oder dreimal wenden.
5. Die fertigen Steaks aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen. Die Brühe in die Pfanne gießen und den Bratensatz unter Rühren lösen. Apfelsaft, Apfelwein oder Cidre angießen und die Flüssigkeit bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
6. Den Schmand einrühren, die Sauce kurz erhitzen und mit Apfeldicksaft oder Apfelkraut sowie Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Eventuell Reste der Füllung einrühren, die Sauce zu den Steaks servieren.