Rezept

Gewürzbrotsauce zu geschmorten Nackensteaks

Ein Rezept von Gewürzbrotsauce zu geschmorten Nackensteaks, am 16.04.2024

Zutaten

2 Scheiben	altbackenes gewürztes Bauernbrot (à ca. 80 g)
1	Knoblauchzehe
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
800 ml	Bratenfond
	Salz
2	Lorbeerblätter
	1/4 TL Fenchelsamen
	1/4 TL Kümmel
400 g	Zwiebeln
6 EL	Öl
	1/2 TL Paprikapulver, rosenscharf
4	Schweinenackensteaks (à ca. 250 g)
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	1/4 TL schwarze Pfefferkörner
	1/4 TL Korianderkörner
	Mörser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 3 EL Öl in einem großen Topf (24 cm Ø) erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze in ca. 6 Min. goldbraun rösten.

2. Knoblauch und die beiden Paprikasorten einrühren und 1 Min. weiterrösten. Den Bratenfond dazugießen und aufkochen lassen.

3. Das Fleisch trocken tupfen. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in die heiße Pfanne legen, 1 Min. braten, wenden und noch 1 Min. braten. Dann in die kochende Sauce legen. Das Fleisch sollte mit Sauce bedeckt sein. Brotwürfel und Lorbeer einrühren, zudecken und alles bei kleiner Hitze ca. 1 Std. 10 Min. garen. Das Fleisch soll beim Einstechen schön weich sein.

4. Die Gewürze im Mörser fein zerreiben. Die Sauce mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit der Gewürzbrotsauce und einer Beilage servieren.