

Rezept

Schweinesteaks mit Champignons

Ein Rezept von Schweinesteaks mit Champignons, am 24.01.2025

Zutaten

4 Schweinesteaks (Lende) à 125 g	300 g Grillzwiebeln
250 g Champignons	30 g Butter
3 Lorbeerblätter	Salz
schwarzer Pfeffer	Metallspieße
Öl zum Bestreichen und für den Rost	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Schweinesteaks mit Küchenpapier abtupfen und mit der flachen Seite des Fleischklopfers leicht klopfen.

2. Die Zwiebeln abziehen und in kochendem Wasser ca. 7 Min. überbrühen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Champignons putzen und die Stiele kürzen. Zwiebeln und Pilze abwechselnd auf Metallspieße stecken.

3. Den Holzkohलगrill anheizen. Die Butter mit den Lorbeerblättern zerlassen. Wieder abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen.

4. Den Grillrost leicht ölen. Die Gemüsespieße am Rand des heißen Rosts ca. 15 Min. garen. Dabei gelegentlich drehen. Die Steaks auf beiden Seiten mit Lorbeerbutter bestreichen und in der Mitte des Rosts (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 4-5 Min. garen, bis sie schön gebräunt sind. Zuletzt salzen und pfeffern und mit den Gemüsespießen servieren.