

Rezept

# Steak-Sandwich

Ein Rezept von Steak-Sandwich, am 04.06.2023

## Zutaten

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>1</b> rote Zwiebel           | <b>100 g</b> Champignons (oder Pilze der Saison, z. B. Pfifferlinge) |
| <b>3 EL</b> Olivenöl            | Salz   |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | <b>1</b> Rosmarinzwig  |
| <b>100 ml</b> trockener Rotwein | <b>2</b> Baguettebrötchen  |
| <b>2 EL</b> Öl                  | <b>2</b> Schweinsteaks (Halsgrat à 250 g)                            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° vorheizen.

---

2. Die Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Champignons mit Küchenpapier putzen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anrösten. Mit 1 Prise Salz und etwas Pfeffer würzen.

---

3. Den Rosmarinzwig waschen, trocken schütteln und 1 Min. mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Den Zweig entfernen und die Pilz-Zwiebel-Mischung auf einem Teller im Backofen warm halten. Die Pfanne mit einem Küchenpapier nur grob auswischen, sodass die Aromen erhalten bleiben.

---

4. Die Brötchen aufschneiden und auf den Innenseiten kurz in der Pfanne anrösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

---

5. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten bei mittlerer Hitze und in 3-5 Min. kross braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 geröstete Baguettehälfte mit 1 Steak belegen, die Pilzmischung darübergeben und mit der zweiten Brötchenhälfte bedecken.