

Schweine-Rückensteak mit gebratenen Kartoffelklößen

Ein einfaches, schnell zubereitetes Gericht.

Bei den Kartoffelklößen greife ich auf ein Convenience-Produkt aus der Packung zurück. Ich gare diese nach Anleitung in kochendem Wasser. Dann lasse ich sie abkühlen, schneide sie in Scheiben und brate sie in Fett an.

Bei den Schweine-Rückensteaks verwende ich marinierte Schweine-Rückensteaks, diese muss ich nur einige Minuten auf jeweils beiden Seiten kurz anbraten und muss sie auch nicht würzen.

[amd-zlrecipe-recipe:566]