

# **Pferde-Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Spiegelei**

Gestern war ich mutig. Und habe bei Dunkelheit meinen täglichen Wald-Spaziergang gemacht. Ich kann das. ☐

Dafür gibt es heute zur Belohnung Pferde-Rumpsteaks. Kurz rare in siedendem Rapsöl gebraten.

Man sollte die Steaks je nach Dicke 3–4 Minuten braten, um sie rare oder medium zu bekommen.

Gewürzt mit Salz und schwarzem Pfeffer.

Darauf ein wenig Röstzwiebeln. Darauf eine Scheibe Kräuterbutter. Und als Abschluss ein Spiegelei.

Sowohl Röstzwiebeln als auch Kräuterbutter und Spiegelei passen hervorragend zu den Steaks.

[amd-zlrecipe-recipe:817]

---

# **Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln**

Ein eher rustikales Gericht.

In Öl gebratene Schnitzel.

Dazu leckere, knusprige Röstzwiebel.

Und eine Portion in Öl gebratene Bratkartoffel.

Die Röstzwiebeln sind wirklich sehr knusprig und kross und passen sehr gut zu den Schweineschnitzeln.

[amd-zlrecipe-recipe:359]