

# 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]

---

## Salat mit Chicorée, Chinakohl, Pak Choi und Steakstreifen

Jetzt habe ich doch nochmals einen schmackhaften Salat kreiert, da ich von Chicorée und Chinakohl noch etwas vorrätig hatte.

Desweiteren habe ich einen Pak Choi für den Salat verwendet.

Und um den Salat noch etwas zu verfeinern, gebe ich noch vorher in Olivenöl angebratene, marinierte Steakstreifen hinzu.

Als Dressing verwende ich dieses Mal ein einfaches Essig-Öl-Dressing.

Und würze den Salat nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:565]

---

## **Schweine-Rückensteak, Chicorée, Chinakohl und Schinken**

Ich habe ein wenig kreierte. Und mit Chicorée und Chinakohl, von denen ich jeweils noch etwas übrig hatte, eine kleine, sehr schmackhafte Beilage zubereitet.

Dafür verwende ich noch gekochten Schinken. Und bereite mit diesen Zutaten kleine Chicorée- bzw. Chinakohl-Schinken-Stapel zu, die ich mit jeweils einem Zahnstocher zusammenhefte und in Soave gare.

Das ergibt eine sehr schmackhafte Beilage zu den Rückensteaks, die ich, da sie ja mariniert sind, einfach nur kurz in Olivenöl anbräte.

Und der Soave, mit dem ich die Blattsalat-Schinken-Stapel ablösche, bildet sogar noch ein kleines, würziges Sößchen, das ich vor dem Servieren über die Stapel gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:564]