

Holzfällersteak

Das Holzfällersteak ist ein Scheibe Fleisch von der Schweineschulter mit erhöhtem Fettanteil, dadurch besonders saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk.	Schweinesteaks (1-1,5 cm von der Schweineschulter)
0.5 TL	Majoran (getrocknet)
0.5 TL	Thymian (getrocknet)
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
3 Stk.	Knoblauch
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter

Sauce

200 g	gemischte Waldpilze (oder Champignons)
50 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Petersilie (frisch)
125 ml	Schlagobers
125 ml	Fleischbrühe
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Zuerst das **Holzfällersteak** in einer Schüssel marinieren. Dafür Knoblauch schälen und pressen, Gewürze hinzufügen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Die Holzfällersteaks

einlegen und 1 Stunde ziehen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten 10 Minuten braten. Die Steaks aus der Pfanne heben und warm stellen.

2. Zum Bratensatz noch einen Esslöffel Butter geben und den gewürfelten Speck anbraten. Zwiebel schälen fein hacken und mit den fein geschnittenen Pilzen zugeben und durchschwitzen lassen. Mit Fleischbrühe aufgießen und aufkochen, noch ein wenig Salzen und pfeffern.
3. Schlagobers mit einem Stückchen Butter halbsteif schlagen und zu der Sauce geben. Petersilie fein hacken und untermengen.
4. Die Holzfällersteaks mit der Pilz-Speck Sauce auf Teller anrichten. Dazu Semmelknödeln oder Salzerdäpfeln reichen. Guten Appetit.

Tipp

Zum deftigen Steak frischen Grazer Krauthäuptel Salat mit Kürbiskern-Balsamico Dressing, und ein Glas Bier reichen.