Schweinssteaks mit Steinpilzsauce

Leckeres und schnell gemachtes Rezept: saftige Schweinsteaks mit Steinpilzsauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Schweinesteaks
320 g	Steinpilze
2 Stk.	Schalotten
3 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
200 ml	Rindsuppe
140 ml	Schlagobers
1 Prise	Kümmelpulver
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
2 EL	Butter
1 EL	Pflanzenöl
2 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Das Fleisch für die **Schweinssteaks mit Steinpilzsauce** bei Bedarf noch von Sehnen und Fett befreien. Anschließend mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Mindestens 10 Minuten durchziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Pilze putzen, gegebenenfalls etwas kleiner schneiden. Die Schalotten sowie den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Filetstücke bei hoher Temperatur von allen Seiten scharf anbraten. Auf niedrige Stufe schalten und die Filets in 5 bis 10 Minuten bis zur gewünschten Garstufe braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln.

3. Das restliche Öl aus der Pfanne entfernen und die Butter zerlassen. Die Schalottenwürfel darin kurz anrösten. Dann Knoblauch und Pilze einrühren. Die Flüssigkeit vollständig einköcheln lassen, mit Brühe ablöschen und noch einmal aufkochen. Das Obers beifügen und alles noch einige Minuten köcheln lassen. Petersilie zufügen, mit Kümmel, Pfeffer und Salz abschmecken.

4. Die Filetsteaks aus der Folie nehmen und anrichten. Das Steaks mit der Sauce und dem Fleischsaft übergießen und servieren.

Tipp

Die Schweinssteaks mit Steinpilzsauce schmecken am besten mit Kroketten, Pommes Frites oder Kartoffelpüree.