Wildschweinsteaks

Das Rezept von den Wildschweinsteaks ist ein echter Gaumenschmaus. Fleischliebhaber werden dieses köstliche Gericht mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,7 h



Zutaten

4 Stk.	Wildschweinsteaks
	Salz und Pfeffer
	Kräuter der Provence
	Olivenöl
1 Schuss	Rotwein

Zubereitung

1. Für die **Wildschweinsteaks** das Fleisch mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence würzen. In Olivenöl und Rotwein legen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Den Backofen auf 125 °C vorheizen.

3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten kurz anbraten.

4. In eine hitzebeständige Form legen, mit Alufolie abdecken und im Backofen etwa 20-25 Minuten fertig garen.

Tipp

Zum Steak gedämpftes Gemüse und Bratkartoffeln reichen. Dazu passt ein Glas kräftiger Blaufränkisch oder Zweigelt.