

Winzersteak

mit Pfälzer
Kartoffelsalat



HAUPTSPEISE



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Kartoffelsalat:

1 kg ERNTEKRONE Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
4–6 EL FRISAN Rapsöl
½ TL Salz
1 ERNTEKRONE Zwiebel
1 Packung GUT BARTENHOF Bacon
300 ml BIO SONNE Rinder-Bouillon
2–3 EL Essig
1 Prise COOK! Pfeffer
¼ Bund BIO SONNE Petersilie
–

Winzersteaks:

200 ml Dornfelder Regent (trocken)
1 TL COOK! Thymian
1 TL BIO SONNE Honig
3 ERNTEKRONE Zwiebeln
4 GUT BARTENHOF Schweinenackensteaks (in Kräutermarinade)
3 EL FRISAN Butterschmalz

ZUBEREITUNG:

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln mit Schale weich kochen, kurz ausdampfen lassen und schälen.
2. Die noch warmen Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und mit Salz und Öl mischen.
3. Anschließend die Zwiebel schälen und mit dem Bacon fein würfeln – alles in der Pfanne glasig anschwitzen, mit Rinder-Bouillon ablöschen und zu den Kartoffeln geben.
4. Den Kartoffelsalat mit Essig und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.
5. Aus Wein, Thymian und Honig eine Marinade anrühren.
6. Außerdem die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

7. Die Zwiebelringe mit den Steaks zusammen marinieren und mindestens 12 Stunden gekühlt, abgedeckt ruhen lassen.
8. Nach Ablauf der Ruhezeit eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und zunächst die Steaks darin von beiden Seiten knusprig braten.
9. In der gleichen Pfanne auch die Zwiebeln goldbraun schmoren und über das Fleisch geben.
10. Dazu den vorbereiteten Kartoffelsalat mit frisch gehackter Petersilie servieren.

