

Susländer Schweinesteak mit Schwarte/Wirsing in Rahm/Ofenkartoffeln

Rückensteaks

- 4 Rückensteaks vom Susländer Schwein mit Schwarte
- Öl zum Braten (ca. 2 EL)
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

1. Die Schwarte der Steaks einschneiden.
2. Steaks in heißem Öl von beiden Seiten kräftig im heißen Fett anbraten.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen, Butter dazugeben.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 10 Minuten garen.

Wirsing in Rahm

- 1 kleiner Wirsing
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 1 EL Öl
- 1 Messerspitze Zitronenabrieb
- 300 ml Sahne
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Salz

1. Äußere Blätter des Wirsings entfernen, die restlichen Blätter waschen und trocken tupfen.
2. Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
3. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Wirsingstreifen dazugeben und gut umrühren.
4. Etwa 2-3 Minuten garen, mit Sahne auffüllen.
5. Zitronenabrieb, Salz, Muskatnuss hinzufügen.
6. Alles ca. 5 – 6 Minuten leicht einkochen lassen, bis die Sauce etwas eindickt.
7. Heiß servieren.

Kleine Ofenkartoffeln

- 500 g Drillinge
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 Zweige Rosmarin
 - Grobes Salz
-
1. Kartoffeln gründlich waschen und auf einem Küchentuch trocknen.
 2. Mit Olivenöl, abgezapften Rosmarinnadeln und grobem Salz vermengen.
 3. In einer Auflaufform bei 160 °C im Ofen für ca. 35 – 45 Minuten garen, bis sie innen weich und außen knusprig sind.
 4. Zwischendurch mehrmals mit einem Löffel durchmischen, damit sie gleichmäßig bräunen.