

Halberstädter Fleischer-Steak in der Tüte

Für 4 Personen

4 Schweinesteaks, (100-125 g)	4 große Zwiebeln	4 Gewürzgurken
600 g Kartoffeln	150 g Bauchspeck, geräuchert	Senf
Petersilie, fein gehackt	Salz, Kümmel, Paprika	

Für jede Portion ein Stück Alufolie (30 x 30 cm) leicht fetten und zunächst mit einer Mischung von rohen, in dünne Scheiben geschnittene, Kartoffeln (etwa 150). Dann in Scheiben geschnittene Zwiebeln und grob gehackte Petersilie belegen. Mit Salz und Paprika würzen.

Mit dünnen Speckstreifen abdecken. Das Steak mit Paprika und Kümmel würzen und mit Senf bestreichen auf die Zwiebeln legen. Eine Gewürzgurke in feine Scheiben schneiden und auf das Steak legen.

Die Aluminiumfolie wie Tüte, also über Eck zusammenfalten und die Fleischersteaks im Ofen bei 250°C etwa 18-20 Minuten garen. In der Tüte servieren.

Dazu passt ein frischer Salat und etwas Baguette.

Christian Henze am 23. März 2018