

# Schweine-Steak im Kartoffel-Mantel

## Für 4 Personen

800 g Kartoffeln	4 Schweinesteaks	4 Eier
1 Zwiebel	Mehl	Öl
Salz, Pfeffer	60 g Käse	Dill

Die Kartoffeln waschen, schälen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser raspeln.

Die Steaks mit Kunststoff-Folie abdecken, weich klopfen, salzen und pfeffern.

Die Zwiebel reiben.

Das Wasser aus den Kartoffel-Raspeln drücken, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 2 EL Mehl und die geriebene Zwiebel mit den Raspeln gut mischen.

2 Eier schlagen und darin die Steaks tauchen.

Eine Pfanne mit Öl einstreichen, 2 EL Kartoffel-Mischung hineinsetzen, daraus einen Taler in Steak-Größe formen, ein Steak darauf setzen und mit 2 EL Kartoffel-Mischung vollständig abdecken. Nun ca. 2-3 min. auf jeder Seite goldgelb braten. Diesen Vorgang mit den anderen Steaks wiederholen.

(Bis zu diesem Zustand lässt sich das Gericht am Vortag vorbereiten.)

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Auf einem Backblech Backpapier auslegen, darauf die vorgegarten, ummantelten Steaks platzieren und 20-25 min. im Backofen garen.

Den Käse raspeln, die Steaks mit den Raspeln bestreuen und noch einmal für 5-7 min. in den Backofen schieben.

Vor dem Servieren mit gehacktem Dill bestreuen.

## Tipps:

Zum Gericht passt ein Tomaten-Salat.

Das Gericht lässt sich auch mit anderem Fleisch, wie z. B. filetierten Hähnchen-Keulen zubereiten.

NN am 01. November 2021