

## Schweine-Rücken Steakhaus-Art

### Für 2 Personen:

2 Schweinerückensteaks (à 150g)	1 Stange Porree in Scheiben	1 Portobello-Pilz, gewürfelt
1 rote Paprika, gewürfelt	1/2 Orange, Saft	2 EL Ketchup
200 ml Sahne	2 EL Fleischgewürz	krause Petersilie, gehackt
2 EL Mehl	2 EL Bratöl	1 Msp. Salz

Fleischscheiben mit dem Fleischgewürz würzen und in eine Schüssel geben. Mehl dazugeben und alles durchmischen. Fleisch im heißen Bratöl anbraten und anschließend herausnehmen.

Dann das Gemüse im heißen Bratfett ca. 5 Minuten braten.

Währenddessen Sahne, Ketchup, Orangensaft und 1 TL Fleischgewürz in eine Schüssel geben und verrühren.

Fleisch wieder zum Gemüse in die Pfanne geben und durchschwenken. Barbecue-Sahne dazugeben, nochmals alles durchschwenken, Sahne kurz einkochen lassen und alles mit Salz würzen.

Fleisch und Gemüse anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Steffen Henssler am 08. März 2022