

Gefülltes Allgäuer Schweinerückensteaks in Käsehülle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der herzhaft bayrische Genuss, hier einfach und schnell beschrieben.

Zutaten

- Für die Schweinesteaks:
- 4 Stück Schweinerückensteaks à 150g, hoch geschnitten
- 40 g gewürfelter Kochschinken
- 60 g Champignons in kleinen Würfeln
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 50 g Edamer oder Gouda in Würfeln
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer
- Für die Käsehülle:
- 2 ganze Eier
- 2 El Milch
- 30 - 40 g geriebener Edamer oder Gouda
- Für die Basilikum Tomaten:
- Ca. 8 vollreife Freilandtomaten, in groben Stücken
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 kleines Bündchen / Topf frischer Basilikum

Zubereitungsart

Schritt1

Die Käsehülle:

Schritt2

Die Eier mit der Milch und dem geriebenen Käse „verklappern“.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die Zwiebel in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen, die Champignons für 1 - 2 min. dazu geben, dann folgt die Petersilie, zurückziehen und mit dem gewürfelten Käse mischen.

Schritt5

Die hoch geschnittenen Schweinesteaks „mittig, waagrecht“ einschneiden, aber nicht durchschneiden, um eine Tasche zu erhalten. (Erledigt sicherlich auch der Metzger)

Schritt6

Auslegen, ev. etwas plattieren, salzen und pfeffern.

Schritt7

Nunmehr nicht zu viel Füllung hinein geben, überklappen, seitlich andrücken. Anschließend Mehl bestäuben und in die Ei - Käse Panade geben, etwas abstreifen.

Schritt8

In heißem Butterschmalz, bei mäßiger Hitze, ca. 3 - 4 min. von jeder Seite goldbraun heraus braten.

Schritt9

Die Basilikum Tomaten:

Schritt10

Die Blüte der Tomaten heraus schneiden und ca. 1 min. in kochendem Wasser brühen. In kaltem Wasser abschrecken, schälen, vierteln und die Kerne entfernen.

Schritt11

Die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen; für 2-3 min. die Tomatenstücke dazu geben, salzen, pfeffern und den grob geschnittenen Basilikum unterheben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die appetitlich gebräunten Steaks auf / mit den Basilikum Tomaten anrichten; gern gebe ich dazu grüne Bandnudeln.

Rezeptart: Allgäuer Rezepte, Bayerisch **Tags:** allgäu, basilikum, bayerische küche, schweinerückensteak **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüelltes-allgaeuer-schweinerueckensteaks-in-kaesehuelle/>