Gefülltes Schweinerückensteak in Parmesanhülle mit Letscho

- **Küche:**Ungarisch
- **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' : '' });

Lecker mit ungarischem Letscho, nicht nur für jeden Tag

Zutaten

- 4 Stück Schweinerückensteaks à 150g, hoch geschnitten, mit Tasche
- Für die Parmesanhülle:
- 2 - 3 ganze Eier nach Größe
- 3 El Milch
- Etwas Mehl
- Salz und Pfeffer
- 50 g geriebener Parmesan
- (geht auch mit einem anderen, festen Bergkäse)
- Für die Füllung:
- 1 mittelgroße, fein geschnittene Zwiebel
- 150 g weiße Champignons in kleinen Würfeln
- 60 g gekochter Schinken in Würfeln
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Für das Letscho:
- 50 g durchwachsener Speck
- 800 g wenn möglich, gelbe, ungarische Spitzpaprika
- (geht auch mit roter und grüner Paprika, oder eben bunt gemischt)
- 500 g vollreife Fleischtomaten
- 250 g Zwiebeln, halbiert in Streifen
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen (nach eigenem Geschmack)
- 2 Tl Rosenpaprika (oder mehr, nach eigenem Geschmack)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinerückensteaks:

Schritt2

Zunächst die hoch geschnittenen Schweinerückensteaks mit einem scharfen Messer waagerecht in der Länge einschneiden, ohne jedoch durch zu schneiden.

Schritt3

Aufklappen und zwischen zwei Klarsichtfolien legen. Sanft und gleichmäßig plattieren, um eine ausreichend große Fläche für die Füllung zu erhalten.

Schritt4

Die Parmesanhülle:

Schritt5

Die Eier mit der Milch verschlagen und den Parmesan vermengen.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Die Zwiebelwürfel glasig in etwas Butterschmalz angehen lassen und die gewürfelten Champignons dazu geben. 2-3 min. zusammen schmoren, salzen und pfeffern.

Schritt8

Für eine weitere min. die Schinkenwürfel dazu geben; zuletzt folgt die Petersilie, etwas auskühlen lassen.

Schritt9

Die Fülle auf die Rückensteaks verteilen, einschlagen, etwas andrücken, ev. mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt10

Anschließend von außen salzen, pfeffern und gleichmäßig mit Mehl bestäuben.

Schritt11

Die Steaks gleichmäßig durch die Ei – Parmesan Panade ziehen, damit Alles gut „umhüllt“ ist. Etwas abstreifen, damit die Panade nicht zu dick wird und in heißes Butterschmalz geben.

Schritt12

Von beiden Seiten bei mäßiger Hitze goldgelb heraus braten.

Schritt13

Der Ansatz für das Letscho:

Schritt14

Zunächst die Fleischtomaten in kochendes Wasser für ca. ½ min. geben und sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Schritt15

Schälen, die Blüte heraus schneiden, halbieren, die Kerne entfernen, in 2 cm große Stücke schneiden.

Schritt16

Die Speckwürfel oder Kolbász in etwas Öl ausbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, etwas schwitzen lassen.

Schritt17

Dann folgt zeitversetzt der Paprika und das Paprikapulver.

Schritt18

Alles ca. 5 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen,

Schritt19

ev. etwas Brühe angießen, hin und wieder rühren:

Schritt20

Zuletzt folgen die Tomatenwürfel für weitere 5 min.

Schritt21

Nachschmecken, gern ergänze ich mit einem Spritzer Weinessig und etwas gutem Tomatenketchup oder Tomatenmark.

Schritt22

Anrichtevorschlag:

Schritt23

Gern reiche ich dazu verschiedene Teigwaren.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** letscho, parmesanhülle

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-schweinerueckensteak-in-parmesanhuelle-mit-letscho/