

Schweinerückensteak, mit roter Zwiebelmarmelade gefüllt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das simple Schweinesteak, einmal raffiniert und herzhaft zubereitet

Zutaten

- 4 küchenfertige Schweinerückensteaks à 180 g
- 350 g rote Zwiebeln
- Etwas Butterschmalz
- Etwas Oel
- 1/4l trockener Rotwein
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Balsamico
- Etwas Zitronensaft
- 2 ganze Eier mit 2 El Wasser verklappert
- 80 - 100 g geriebenes Weißbrot ohne Rinde

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelmarmelade:

Schritt2

Die roten Zwiebeln, halbieren, in Scheiben schneiden und in Butterschmalz anschwitzen, salzen, pfeffern, den Honig und den Rotwein hinzufügen. 20 - 25 min. zusammen schmoren lassen, recht kurz halten, ev. leicht mit Speisestärke binden, auskühlen lassen.

Schritt3

Die Schweinesteaks füllen:

Schritt4

In die Schweinesteaks eine " Tasche " schneiden und mit den Rotweinzwiebeln stramm füllen, gut zusammendrücken ev. mit einem Zahnstocher zusammenstecken..Salzen, pfeffern und leicht mehlen. Durch aufgeschlagenes Ei ziehen und anschließend das Reibbrot gut an drücken.

Schritt5

In heißem Butterschmalz von beiden Seiten ca. 4 - 5 min. goldbraun, appetitlich heraus braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu reiche ich einen gebutterten und gut abgeschmeckten Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen.

Schritt8

Rezeptart: Fleischgerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, für jeden tag, warme schweinefleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinerueckensteak-mit-roter-zwiebelmarmelade-gefüllt/>