



Schweinerückensteaks an Rotwein-Essig-Feigen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine raffinierte Zubereitung, einmal etwas anders

Zutaten

- 4 Schweinerückensteaks à 160 g
- 4 reife, aber feste Feigen, halbiert oder geviertelt
- 100 ml trockener Rotwein
- 50 ml Rotweinessig
- 200 ml brauner Fond oder Fleischbrühe aus dem Supermarkt
- 1 El Tomatenmark
- 1 El Zucker
- 1 Knoblauchzehe mit Salz gerieben
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Zweig Rosmarin, gezupft, gehackt
- 4 Zweige Thymian, gezupft, gehackt
- 1 El Butter und etwas Pflanzenöl zum Braten
- 40 g kalte Butter für die Sauce
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schweinesteaks würzen, mit Mehl bestäuben und in heißer Butter, mit etwas Öl, auf jeder Seite 1 1/2 min. braten, Farbe nehmen lassen. In eine feuerfeste Auflaufform geben und bei 80 ° C für ca. 25 min. in den Backofen stellen, nachgaren lassen.

Schritt2

Etwas Butter zusätzlich in der gleichen Bratpfanne aufschäumen, den Knoblauch, Rosmarin und Thymian anschwitzen, auf den Steaks verteilen.

Schritt3

Dann die Zwiebeln mit dem Zucker kurz anschwitzen, das Tomatenmark mit anrösten. Mit dem Rotweinessig und dem Rotwein ablöschen, auf die Hälfte reduzieren lassen.

Schritt4

Erst jetzt den Fond aufgießen, etwas auf die benötigte Menge einkochen.

Schritt5

Die kalte Butter verrühren, nachschmecken; kurz vor dem Servieren die Feigen unter schwenken, (nur noch heiß werden lassen)

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Über den Schweinesteaks verteilen und sofort zu Tisch geben. Dazu schmeckt mit die verschiedenste Pasta, aber auch Polenta oder Kartoffelstampf

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** Hauptgericht, Pfannengerichte, raffinierte Zubereitung, schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinerueckensteaks-an-rotwein-essig-feigen/>