



# Schweinerückensteaks mit Westmoreland Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle, herzhaftesteak Variante, wenn einmal wieder keine Zeit für langes Kochen ist

## Zutaten

- 4 Schweinerückensteaks à 180 g oder Kotelette
- 170 g Mixed Pickles aus dem Supermarkt
- 1 El Kapern
- 50 g körniger Senf
- 125 ml trockener Weißwein
- 1/4 l brauner Bratensatz, Instant
- Etwas frischer Thymian, gehackt
- 1 El Pflanzen und 2 El Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die abgetropften Mixed Pickles auf gleiche Größe schneiden, die Kapern und etwas gehackten Thymian dazu geben.

### Schritt2

Die Schweinesteaks würzen und mit Mehl bestäuben. In heißem Öl und Butter 2-3 min. von jeder Seite braten, Farbe nehmen lassen, zurück ziehen, in der noch heißen Pfanne zu Ende garen, rosa-saftig halten

### Schritt3

Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

#### **Schritt4**

Den Senf unter rühren, erst jetzt den Bratensaft dazu geben.

#### **Schritt5**

Die Mixed Pickles und die Kapern dazu geben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Die Mixed Pickles gleichmäßig auf den Steaks verteilen und mit der Sauce überziehen.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** in 20 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinerueckensteaks-mit-westmoreland-sauce/>