

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/>