

65 Jahre Qualität
Seit
1934
Früches von heimischen Hähnen

Metzgerei



A. Scherner

empfehl:

Steaks mit Apfelchutney

Rezept

Nr.: 15



Man benötigt für 2 Personen:

400 g Äpfel, 80 g Zucker, 1 Zwiebel, 1 haselnußgroßes Stück frischer Ingwer, 70 g Rosinen, 1 EL Senfkörner, 4 Nelken, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1/8 l Apfelessig, 2 Schweinesteaks (je ca. 150 g) 1 EL Öl

Zubereitung:

1. Die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker in einem großen Topf vermischen.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Rosinen abrausen. In den Topf geben.
3. Senfkörner, Nelken, 1/2 Tl Salz und 1/2 Tl Pfeffer dazu geben, alles gründlich vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Essig einrühren, alles bei milder Hitze halb zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.
4. Das Chutney anschließend bei starker Hitze offen noch so weit einkochen lassen, daß es ein dickliches Püree ergibt.
5. Inzwischen die Steaks abtupfen und mit Pfeffer einreiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Erst nach dem Anbraten salzen. Mit dem Chutney servieren.

Beilagentip: Kartoffeln oder nur ein knackiger Salat.

Desserttip: Beeren-Kaltschale

Anstelle von Äpfeln eignen sich fast alle Früchte, Gurken, Tomaten, Paprika oder Zucchini.

Guten Appetit!