

# MENÜPLAN

*smart convenience food*

## Rückensteaks vom Stauferico®-Schwein mit Sauerkraut & dunkler Senfsauce



Serviervorschlag



30 Minuten



4 Personen

### Sie benötigen dazu:

- 4 Stauferico® Schweinerückensteaks mit Fettauflage à ca. 220 g
- 600 g **MENÜPLAN** Sauerkraut
- 400 g **MENÜPLAN** Demi Glace
- 1 Apfel z.B. Cox-Orange
- etwas Sonnenblumenöl zum Braten
- 1 EL grober Dijon Senf oder Pommery Senf
- 2 EL Butter
- 1 EL Honig
- Meersalz aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Schweinerückensteaks mit etwas Öl beträufeln und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen. Die Steaks mit der Fettseite nach unten in einer Pfanne anbraten, so dass etwas Fett auslaufen kann. Dann von beiden Seiten braten, in den Ofen oder einen Holdomat bei 58 °C geben und ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Apfel in Spalten schneiden und mit Butter sowie Honig glacieren. Dann das Sauerkraut in einem Topf langsam erwärmen und die glacieren Apfelspalten unterheben. Die Demi Glace aufkochen und den Dijon-Senf unterrühren und abschmecken. Anschließend nach Belieben anrichten.

### Serviervorschlag:

Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln oder Schupfnudeln