

Braumeistersteak mit Bratkartoffeln



Woher der Name Braumeistersteak kommt, ist nicht überliefert. Im Gegensatz zum Cordon Bleu wird es aus Schwein zubereitet, da Schweinefleisch in der DDR einfacher zu haben war. Es ist also ein Schweine-Cordon Bleu, was es auch mit einer Zwiebel-Speck-Füllung gab.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt

750 g Kartoffeln 1 EL Salz	Bratkartoffeln bereiten wir von Pellkartoffeln zu. Als Vorbereitung Kartoffeln am Abend vorher von festkochenden Kartoffeln ca. 15 min kochen und abkühlen lassen. Fertig.
1 Zwiebel	in kleine Stücke schneiden oder hacken.
Pellkartoffeln 1 TL Salz 1 TL Pfeffer 1 TL Paprikapulver 1 TL ganzer Kümmel	schälen und in kompakte Stücke schneiden. Jetzt mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel in einer Schüssel marinieren und die Zwiebel dazugeben.
250 g Möhren 2 EL Butter	inzwischen kleingeschnittene Möhren in Salzwasser ca. 8 min blanchieren und dann in Butter schwenken. Warmhalten.
4 dicke Schweinesteaks 2 Scheiben Schnittkäse 2 Scheiben gekochter Schinken	das Fleisch abspülen und mit Küchenrolle trocken tupfen, von beiden Seiten klopfen und in die Steaks Taschen schneiden diese mit gewürfelmtem Käse und Schinken füllen.
1 Ei 3 EL doppelgriffiges Mehl 3 EL Semmelmehl Salz, Pfeffer 2 EL Butterschmalz	nun das Fleisch salzen, pfeffern, im doppelgriffigen Mehl wenden, dann in Ei wenden und Semmelmehl panieren, von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braun braten.
Butterschmalz	die Pellkartoffeln in einer gusseisernen Pfanne mit Butterschmalz anbraten bis die Kartoffeln eine goldgelbe knusprige Konsistenz



haben. Bratkartoffeln und Möhrengemüse neben den Steaks anrichten und servieren.

Tip

gern mit etwas frischer Petersilie und Gewürzgurke garnieren.
