

Steak au four mit Buttererbsen und Kartoffelstäbchen



Das Steak au four stand zu DDR-Zeiten fast auf jeder Speisekarte und war sehr beliebt. Es wird auch heute noch oft in Restaurants angeboten. Pommes Frites kannte man in der DDR unter dem Begriff Kartoffelstäbchen.

Foto folgt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

400 g Schweinefleisch 75 g Champignons in Scheiben 2 EL Butter	Fleisch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Champignons in der Butter dünsten.
1 EL Mehl 1 Tasse Gemüsebrühe	darüber stäuben und mit der warmen Brühe auffüllen. Ca. 10 min köcheln lassen.
2 Eigelb 4 EL Milch Salz, Pfeffer	verquirlen und unterziehen. Je nach Bedarf Mehl dazu geben, um das Ragout zu binden. Mit Gewürzen abschmecken.
4 Schweinerückensteaks 150 g Reibekäse (Emmentaler) 2 EL Öl Salz, Pfeffer	Steaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl scharf anbraten und in eine Auflaufform geben. Das warme Ragout auf die Steaks geben und mit Käse überstreuen. Im auf 200 Grad vorgeheiztem Backofen unter dem Grill kurz gratinieren, bis sich der Käse zu bräunen beginnt.
250 g Erbsen (tiefgekühlt) 2 EL Butter Salz	Erbsen entsprechend der Anleitung in einem Topf mit Dämpfeinsatz garen, Wasser abgießen und die Butter hinzugeben. Bei Bedarf leicht salzen.
800 g Kartoffelstäbchen	aus dem Tiefkühlregal, nach Anleitung im Backofen fettfrei zubereiten.



4 Zitronenscheiben
Worcestersauce

überbackene Steaks mit Buttererbsen und Pommes Frites auf dem Teller anrichten und mit Zitrone und Worcestersauce servieren.
