

Datum  
2006-11-26

Kochen für 4 Personen - Alles aus einer Pfanne!

### „Steak mit Allerlei“

Den Kochlöffel schwank „Ingo“

### **Das Rezept und die Zutaten:**

4 Steaks (Rind- Schweinefleisch)  
1,7 kg Kartoffeln,  
500 g Champignons, 3 Gemüsezwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 50 g Kräuterbutter, 400 g fetten Speck, 500 g Baconwürfel (mild geräuchert) 3 Paprika rot, gelb, grün 4 gr. Schnitzel (ca. 1 kg Steak), Alufolie.



Die geschälten Kartoffeln werden in ca. 1 cm gr. Würfel geschnitten. Das Gemüse wird gereinigt, geputzt und klein geschnitten. Der Speck wird in kleinen Würfeln geschnitten.

In der mit den fetten Speck erhitzen Pfanne werden die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fleischscheiben scharf auf beiden Seiten kurz angebraten und danach in jeweils eine Alufolie eingewickelt und in dem ca. 200 grad vorgeheizten Backofen auf dem mittleren Rost gelegt (ca. 15 min.) Damit bleibt das Fleisch zart.

Dann werden die Kartoffeln und das weitere Gemüse in die Pfanne gegeben mit Salz, Pfeffer gewürzt ca. 20 min gebraten. Die Baconwürfel werden in die Kartoffeln untergemischt. Die Kräuterbutter wird zu den Pilzen gegeben. Das ganze wird bis zum Erreichen der Garzeit gebraten und dann serviert.

Guten Appetit!

