Steak-Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

4 dicke Minutensteaks
100 g Tomatenketchup
5 EL Senf, mittelscharf
6 mittlere Zwiebeln
250 g Champignons
125 g Rippenspeck
200 g Landrahm

Zubereitung:

Senf und Ketchup verrühren, die Minutensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit der Hälfte der Senfmischung bestreichen. Die Zwiebeln und Champignons in Scheiben schneiden.

Den Rippenspeck würfeln, etwas auslassen und das Gemüse kurz hinzufügen, gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Speck– Gemüse– Masse in eine Auflaufform füllen. Die Koteletts mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Masse legen und die andere Seite mit der restlichen Senfmischung bestreichen. Nun die restliche Speck–Gemüse–Masse auf den Koteletts verteilen und den Landrahm darauf verteilen.

Zugedeckt je nach Dicke des Fleisches 1,5-2 Std. bei 150°C backen und etwa 30min. vor Ende der Backzeit den Deckel entfernen.

Dazu schmecken grüner Salat und Brötchen oder Baguette.

Guten Appetit!

Design: www.paraplan.com