

Schweinerücken in Apfel-Käse-Kruste

Zutaten für 4 Portionen:

4 Schweinerückensteaks je 150 g
150 g Gouda, gerieben
100 g Zwiebelchen
1 Glas (355 g) Odenwald Apfelmus oder 1 Glas (585 g) Odenwald Bio-Genuss Apfelmus, benötigt werden 125 g
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott, benötigt werden 125 g
1 Eiweiß
3 cl Öl
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Eiweiß steifschlagen, Odenwald Apfelkompott und Odenwald Apfelmus mit dem Käse in einer Schüssel vermengen. Schweinerückensteaks in der Pfanne mit dem heißen Öl rechts und links 2-3 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und warmstellen.

Zwiebelchen im Fleischfond anschwitzen und in die Apfel-Käse-Masse einrühren, anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Großzügig auf die Steaks streichen und im Backofen mit Oberhitze goldbraun gratinieren.

Dazu empfehlen wir nach Belieben gebackene Kartoffeln, Pommes, Kroketten oder Wedges.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten



Guten Appetit!