

Schweinesteak "Normandie" mit Calvados

Zutaten (6 Personen):

- 6 Schweinsteaks
- Salz, Pfeffer
- 4 Äpfel mit roter Schale
- 2-3 Gemüsezwiebeln
- 1-2 TL Majoran
- 4 EL Öl
- 2 EL Mehl
- 3 EL Butter
- 80 ml Calvados

Zubereitung:

Die Steaks mit Öl bepinseln, leicht in Mehl wenden, pfeffern, salzen und in einer heißen Grillpfanne pro Seite sechs Minuten braten. Auf eine Platte geben und warm stellen.

Die entkernten Äpfel in Spalten und dann in Scheiben schneiden, die Zwiebeln würfeln. Beides zusammen mit dem Majoran in der heißen Butter dünsten. Mit Calvados beträufeln, erneut erhitzen und über die Steaks verteilen.

Quelle:

nach "Köstlichkeiten schnell gezaubert" - TOMUS Verlag München