

FREIBERGER ROSTBRÄTL MIT BRATKARTOFFELN (REZEPT A LA SCHLOSS-CAFÉ)

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Schweinekarree
- 5 mittelgroße Zwiebeln
- 2 EL Bautzner Senf
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Petersilie
- 200 ml Freiberger Pils
- Pflanzenöl, gemahlener Kümmel
- 1 kg festkochende Kartoffeln



Zubereitung

Einen Tag zuvor das geschnittene und geklopfte Schweinekarree (á 150 g) mit Bautzner Senf, Salz, Pfeffer, Paprika, Petersilie, Freiberger Pils und Öl marinieren und einlegen. Die Kartoffeln kochen. Wenn sie ausgekühlt sind schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die geschnittenen Kartoffeln darin mit Zwiebel, Kümmel, Salz und Pfeffer (Würzen nach Geschmack) goldbraun anbraten. Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl goldbraun anbraten.

Die eingelegten Schweinesteaks im heißen Öl von beiden Seiten kurz durchbraten. Man lege auf einen mittelgroßen Teller das Rostbrätl und darauf die gerösteten Zwiebeln dazu eine Portion Bratkartoffeln. Eine Salatbeilage verfeinert das ganze Gericht.

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!