



Karreesteak mit Eierschwammerlhaube

Zubereitung

Die Karreesteaks salzen und pfeffern. Im heißen Öl auf beiden Seiten schön braun anbraten und warm stellen.

Im Bratenrückstand die Zwiebeln und Eierschwammerl anschwitzen und mit einem Schuss Obers aufgießen, salzen, pfeffern und leicht köcheln lassen bis die Soße leicht eingedickt ist.

Danach Petersilie und Semmelbrösel einrühren, etwas überkühlen und auf die Karreesteaks auftragen.

Bei 200 °C im Rohr überbacken.

Dazu passen Semmelknödel und eine Eierschwammerlsoße.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schrenk.

Zutaten

4 Karreesteaks

BONA Pflanzenöl

für die Haube:

20 dag Eierschwammerlhaube, klein geschnitten

4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

1 EL gehackte Petersilie

1 Schuss Obers

Salz, Pfeffer, Thymian

1 EL Semmelbrösel