

## Schweine-Steaks mit Champignons

8 Scheiben Schweine-Steak	Pflanzen-Öl	1 Zwiebel
100 g durchw. Speck	200 g Champignons	500 ml Schmand
1 Lauchzwiebel	Salz	Pfeffer

Die Steaks unter eine Frischhalte-Folie legen, weich klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Zwiebel hacken.

Den Speck in Würfel schneiden.

Die Champignons in Scheiben schneiden.

Die Lauchzwiebel klein schneiden.

Die Steaks im Öl bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten und herausnehmen.

Die Zwiebel-Würfel kurz anbraten, den Speck hinzufügen und 2-3 min. braten, die Pilze hinzufügen und 5 min. braten, den Schmand hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch hinzufügen und 20 min. abgedeckt garen.

Beim Servieren mit den Lauchzwiebelchen bestreuen.

NN am 27. Juni 2022