

Schweinssteakbraten

Das Fleisch abwaschen, abtrocknen, eisenfen, salzen, pfeffern. Gut anbraten. 3 bis 4 EL Mehl sowie Tomatenpüree begeben, mit Rotwein und/oder Bouillon ablöschen. 1 ½ bis 2 Stunden schmoren lassen, gelegentlich wenden, Zwiebel zugeben, ev. 1 Tomate und ein paar Rüeblü zufügen, ganz nach Lust und Laune.