

REZEPT



Weihnachtsschweinesteak

Pro Person 1 Steak, ca. 180 g

120 Cranberres, getrocknet, gehackt

1 dl Glühwein

100 g Maroni, tiefgekühlt, gehackt

1 Teelöffel Lebkuchengewürz

5 g dunkle Schokolade

Cognac

2 dl Bratensauce

Bratensauce herstellen. Cranberres, Maroni begeben, leicht kochen. Glühwein begeben, etwas einkochen. Lebkuchengewürz und Cognac begeben. Würzen und Schokolade dazu geben.

Steak anbraten und Sauce über das Fleisch geben.

