

Unsere köstliche Heimat | Halberstädter Fleischersteak

Zutaten für 4 Personen:

- ca. 600 g Schweinefilet
- 600 g Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 2 Salz- oder Gewürzgurken
- 80 g magerer Speck
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Edelsüßpaprika
- Senf
- 1 Bund Petersilie
- Alufolie

Zubereitung:

Geschälte, rohe Kartoffeln und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Mit grob gehackter Petersilie, einer Salz-Pfeffer-Mischung und Paprika vermengen und ziehen lassen.

Für das Fleisch eine Marinade aus Senf, gehacktem Kümmel und Paprika herstellen.

Speck in dünne Streifen bzw. Würfel schneiden. Das Schweinefilet in ca. 75 g große Stücke aufteilen.

Die marinierten Kartoffeln auf 4 quadratischen Stücken leicht gefetteter Alufolie (ca. 30 cm x 30 cm) verteilen. Darüber den Speck geben. Schweinefilets mit der Pfeffer-Salz-Mischung würzen und einseitig mit der Senfmarinade bestreichen. Dann jeweils 2 Filets für ein Päckchen auf den Speck legen.

Gewürzgurken fächern (längs schneiden) und zusammen mit einem Stängel frischer Petersilie die Schweinefilets krönen.

Die Folie als lockeres Päckchen zusammenfalten und im vorgeheizten Backofen bei ca. 240 °C etwa 20 Minuten garen. Danach das Päckchen zu einer kleinen Schüssel formen und servieren.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 14.04.2018

Region: Sachsen-Anhalt