

Kasslersteaks

Zutaten für 2 Personen

- 4 Kasslersteaks (am besten Minuten-Steaks)
- 2 Esslöffel Bratfett
- 2 große Zwiebeln
- 4 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Senf

Zubereitung

Die Steaks werden – wenn gewünscht – von Fetträndern befreit. Die Zwiebeln werden geüffelt.

In einer Pfanne wird das Bratfett erhitzt. Das Kassler wird in die Pfanne gegeben und bei starker Hitze beidseitig gebraten bis es gebräunt ist (max. 10 Minuten). Dabei wird der Senf und der Honig auf das Kassler gegeben. Die Zwiebelwürfel werden um die Steaks verteilt und ebenfalls mitgebraten. Möglicherweise müssen die Zwiebeln etwas länger gebraten werden.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

Anrichtung

Dieses schnelle Gericht wird am besten auf frischen Brot serviert. Oder mit Nudelsalat:

