

KOTELETT & RIB-EYE- STEAK MIT FRIULANISCHEN SALBEI-BOHNEN



GESCHMACKS-
INTENSIV UND
AROMATISCH.
DAS GEREIFTE
SCHWEIN.

ZUTATEN

Kotelett und Rib-Eye-Steak vom
Schwein (absolut steirisch)
Zwiebel
Salbei
Olio di oliva
weiße Portobello-Bohnen
Grillpaprika
Weißwein





Das Fleisch trockentupfen, Zwiebel fein hacken.



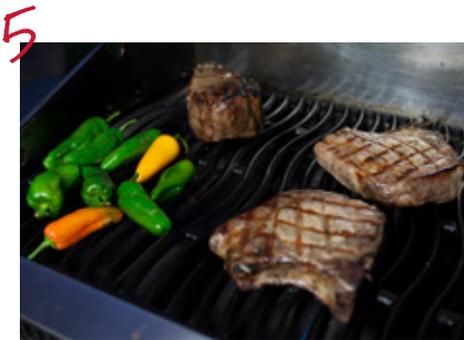
Zwiebeln und Salbei in jeder Menge Olio di oliva anschwitzen.



Die weißen Bohnen hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und weichkochen.



Koteletts und/oder Rib-Eye-Steaks vom Schwein von beiden Seiten scharf anbraten – ob am Grill oder in der Pfanne – und auf der Knochen Seite gar ziehen lassen.



Grillpaprika heiß anbraten. Sie dürfen ruhig ein bisschen schwarz werden!



Das Fleisch mit Bohnen und Paprika hübsch drapiert servieren.



Auch kalt und in Tranchen geschnitten mit eingelegten Zwiebeln ein perfekter Snack.

TIPP

Bohnen brauchen Zeit.

Am besten weiße Portobello-Bohnen einkaufen und diese davor über Nacht quellen lassen!