


Backofensteak Oktoberfest



Passend zum
Oktoberfest!

Ausgangsmaterial

1.500	kg	Schweinesteaks (Hals, à 150 g)
0.200	kg	Lauch, dünn geschnitten
0.150	kg	Crème fraîche / Frischkäse
20	Stk.	Kochspeck, dünne Scheiben

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Bier Maricrème	Art.-Nr. F453
70 g	Röstzwiebeln	Art.-Nr. 1160

Arbeitsanleitung

1. Schweinesteaks mit der Bier Maricrème marinieren und in die Backofenschalen einlegen.
2. Speckscheiben, Lauch, Röstzwiebeln, Crème fraîche oder Frischkäse auf die Steaks auflegen.

Zubereitungshinweis

Die Backofensteaks werden im vorgeheizten Backofen bei 160 °C, 15 -20 Minuten gebacken.