

Karreesteak mit schneller Sauce



Foto: Swetlana Wall - Fotolia.com

Zubereitung:

1. Für das **Karreesteak mit schneller Sauce** die Steaks auf beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Karreesteaks einlegen. Knoblauchzehen mit der flachen Seite des Messers leicht andrücken und mit den Rosmarinzweigen hinzugeben. Die Steaks auf beiden Seiten scharf anbraten und pro Seite ca. 5 Minuten garen, bis sie durch jedoch noch saftig sind. Die Steaks aus der Pfanne heben und warmstellen.
2. Für die schnelle Sauce den übriggebliebenen Bratenrückstand mit Süßwein aufgießen und kurz aufkochen lassen. Die Butter einrühren und mit einem Schuß Zitronensaft abschmecken.
3. Die Karreesteaks auf einem Teller anrichten, mit der schnellen Sauce beträufeln und servieren.
4. Als Beilage empfehlen wir [Kartoffeln](#) oder einen frischen [Salat](#).

Tipp:

Verwenden Sie ein **Karreesteak** vom Iberico-Schwein, so können Sie das Karreesteak auch rosa servieren.

Kochdauer: 15 bis 30 min
Schwierigkeit: Eier-Koch
Menüart: Hauptspeise
Region: Österreich
Eigenschaften: Schnelle Küche

Zutaten:

Für die Karreesteaks:

- 4 Karreesteaks (vom Schwein)
- Salz
- Pfeffer
- Öl (zum Anbraten)
- 2 Zweig(e) Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen (ungeschält)

Für die schnelle Sauce:

- 1/8 Süßwein (oder Portwein)
- 2 EL Butter
- 1 Schuss Zitronensaft