

Puten-Steak a la Strindberg

Zutaten:

4 Putenschnitzel, 1 Gemüsezwiebel, Senf, Salz, Pfeffer, Paprika, Mehl, 1 EL Öl.

Zubereitung:

Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und eventuell plattieren. Von beiden Seiten würzen, und auf eine Seite Senf streichen. Darauf die klein geschnittenen Zwiebelwürfel verteilen und mit Mehl bestäuben (hält die Zwiebelwürfel zusammen). Den Belag fest andrücken. Die Steaks im heißen Öl auf der Zwiebelseite solange anbraten bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Steaks mit einem Pfannenwender vorsichtig wenden und fertig braten. Nicht noch einmal wenden!

Ein deftiges Fleischgericht, dass schnell zubereitet ist.

Guten Appetit