Würziges Schweinesteak
bistec de cerdo

Würziges Schweinesteak (bistec de cerdo) aus Kuba ist ein aromatisches und herzhaftes Gericht, das durch die Kombination von Gewürzen und Zitrone eine frische und würzige Note erhält. Zitronensaft fügt eine frische, säuerliche Note hinzu, die das Gericht lebendiger macht. Knoblauch und Zwiebeln verleihen dem Gericht eine kräftige und aromatische Basis.

Herkunft: Kuba
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 Zehen(n) Knoblauch
2 Zwiebel(n)
¼ TL Pfeffer
1 Prise Salz
4 EL Zitronensaft
4 Schweineschnitzel
1 Bund Petersilie
4 EL Öl

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft mischen. Das Fleisch in eine Schüssel geben und die Marinade darüber gießen. Zugedeckt etwa eine Stunde ziehen lassen.

Zubereitung

Kurz vor dem Ende der Marinierzeit die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel aus der Marinade nehmen und von beiden Seiten kräftig anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Hitze reduzieren und die Marinade mit der Petersilie im Bratfond andünsten. Über das Fleisch gießen und heiß servieren.

© 2026 coquina.de