

die **mit KOCH** **SHOW**



**RIB-EYE-STEAK MIT PIKANTEN
BLAUSCHIMMELCHAMPIGNONS,
COLESLAW UND PITABROT**

PRÄSENTIERT VON:

Kastenmeiers

REWE
KÖCKERITZ

KÜCHEN
ZENTRUM
DRESDEN GmbH

RIB-EYE-STEAK MIT PIKANTEN BLAUSCHIMMELCHAMPIGNONS, COLESLAW UND PITABROT

ZUTATEN

4 Rib-Eye-Steaks à 250 g
½ Kopf Weißkohl
4 Zwetschgen oder Pflaumen
0,2 l Joghurt
4 gr. Champignons
50 g Blauschimmelkäse
1 gr. rote Thüringer Bratwurst
1 Gurke
1 Karotte

150 g Mehl
10 g Hefe
0,1 l Weißwein
Olivenöl, Essig
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Steaks bei 80 °C im Backofen temperieren. Aus Kohl, Karotte und Gurke einen Salat mit Joghurt, Essig, Öl, Salz und Pfeffer herstellen. Die Bratwurst schälen. Das Brät mit Blauschimmelkäse verfeinern und in die Champignonköpfe füllen. Mehl mit Hefe, Wasser, Salz und Olivenöl verkneten und warm stellen. Anschließend nochmals durchkneten und auf einem heißen Pizzastein ca. 3 min backen. Pflaumen schneiden und mit Zucker karamellisieren danach mit Weißwein ablöschen und ziehen lassen. Die Champignons ca. 18 min bei 190 °C backen. Die Steaks in einer heißen Pfanne mit wenig Öl knusprig braten. Rib-Eye-Steaks mit Zwetschgen, Champignons, Coleslaw und Pitabrot servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

ANMELDUNG: dresden-fernsehen.de/mitkochshow



MO 19.30 UHR
DI 23.00 UHR
MI 21.30 UHR
DO 18.30 UHR
FR 23.00 UHR