

Marinierte Schweinesteaks

Rezept für 4 Personen

8 Schweinesteaks

Zutaten:

- ca. 1/4 liter Olivenöl
- 1 Schuss Cognac
- grober Pfeffer aus der Mühle
- frischer Thymian, Salbei und Petersilie
- Basilikum, Oregano
- Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade mit einem Mixer gut aufschlagen.

Das Fleisch mit der Marinade gut einstreichen und über Nacht durchziehen lassen.

Die Schweinesteaks ca. 4 Minuten von beiden Seiten in der Pfanne braten.

Anrichten, fertig !