



### **Tannenbaum-Fällersteak mit geschmortem Wirsing in Rahm und Backofen-Drillinge**

#### **Tannenbaum- Fällersteak – Zutaten pro Person**

Schweinenacken	250 g
Trockenpflaumen ohne Stein	6-7 Stück
Speck, durchwachsen	ca.20g
Zwiebel in Würfel	ca.20g
Zimt wenn gewünscht	1 Prise
Rosmarinzweige	2-3 Stück
Drillinge-Kartoffeln	200g
Wirsingkohl	ca. 150g
Zwiebeln	ca. 20g
Sahne	ca. 0,2l

ca. 45 min. Zubereitungszeit

1. Speck, Zwiebeln und Trockenpflaumen mischen
2. mit einem langen schmalen Messer eine Tasche in der Längsseite des Fleisches schneiden und mit der Mischung füllen i.A. den Rosmarinzweig die Öffnung packen und schließen
3. kräftig anbraten und bei 120 Grad im Backofen ca. 30 Min. weiter garen
4. Drillinge waschen, salzen, etwas Olivenöl und Rosmarinzweige dazu und in den Backofen geben
5. Wirsingkohl waschen, den Strunk entfernen und in grobe Streifen schneiden, mit etwas Olivenöl leicht anschmoren, Zwiebeln dazu geben und mit Sahne angießen unter Rühren bei kleiner Hitze garen