# Schweinesteaks mit Gewürzgurken-Kartoffel-Salat

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Minutensteaks vom Schwein | 600 g |
| BBQ Gewürzmischung | 2 TL |
| Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg |
| Salz | |
| Gewürzgurken | 3 St. |
| saure Sahne | 200 g |
| Mayonnaise | 2 EL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Petersilie, frisch | 30 g |
| Senf | 1 TL |
| Süßer Senf | 1 TL |
| Öl | 2 EL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, großer Topf, Küchenkrepp, Frischhaltefolie, Grill

1. Schweinesteaks waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen. Fleisch mit dem Gewürz einreiben und beiseitestellen.

2. Kartoffeln waschen, längs vierteln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 15 Min. gar köcheln.

3. Derweil in einer Schüssel 2 EL des Gewürzgurkenwassers, 2/3 der sauren Sahne und Mayonnaise verrühren. Gewürzgurke klein würfeln, zum Dressing geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Die Hälfte davon zum Dressing geben. Kartoffeln abgießen und warm mit dem Dressing vermengen. Zum Durchziehen beiseitestellen.

4. In einer Schüssel restliche saure Sahne mit 1 TL Gewürzgurkenwasser, Senf, süßem Senf und restlicher Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

5. Grill anheizen. Marinierte Steaks mit je 1 TL Öl beträufeln. Auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 1 Min. goldbraun grillen. Anschließend in Alufolie gewickelt einige Minuten ruhen lassen. Gegrillte Steaks mit Gewürzgurken-Kartoffel-Salat und Kräuter-Senf-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 607 kcal |
| Kohlenhydrate | 48 g |
| Eiweiß | 40 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 28 g |