

# Minutensteak

## ZUTATEN:

1 Schweinlungenbraten

Steakgewürz

Öl

$\frac{1}{2}$  B. Obers

1 Stamperl Cognac



## ZUBEREITUNG:

Lungenbraten in gleich dicke Scheiben schneiden, mit Steakgewürz einreiben und in einen verschließbaren Behälter einschichten und mit Öl übergießen. Dies über Nacht stehen lassen, damit die Marinade einzieht. (Wer es nicht so würzig mag, kann das Fleisch erst am Morgen marinieren).

Pfanne erhitzen, etwas Öl von der Marinade in die Pfanne geben, das Fleisch einlegen und kurz anbraten, wenden und bis zum gewünschten Garpunkt braten.

Dann mit einem Stamperl Cognac ablöschen und Obers verfeinern. Den Saft kurz aufkochen lassen. Sofort mit Kroketten oder anderen Zuspeisen und Salat servieren.

Ein schnelles Gericht und schmeckt gut. Mahlzeit!!!

