

# Schlemmer-Steakplatte

4-6 Schweinesteaks, je nach Größe (nicht zu dünn)  
2 EL Öl  
750 g Kartoffeln  
500 g Karotten  
3 EL Olivenöl  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
Salz & Pfeffer  
Kräuter der Provence  
100 g Bacon  
2 EL Ahornsirup  
1 Zwiebel  
1 EL Butter  
1 geh. TL Mehl  
300 ml Gemüsebrühe



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in eiskaltem Wasser **ca. 15 min.** einweichen lassen, danach gut abtropfen und trockentupfen. Mit 2 EL Olivenöl, Paprikapulver, Salz & Pfeffer und 1 EL Kräuter der Provence vermischen.

Karotten schälen, der Länge nach halbieren und zusammen mit den Kartoffelstücken nebeneinander auf dem Ofenzauberer verteilen. Die Karotten sollten mit der Schnittkante nach unten liegen, diese nun mit 1 EL Olivenöl beträufeln und etwas salzen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **25 min.** garen.

In der Zwischenzeit 2 EL Öl in der 30 cm Edelstahlpfanne erhitzen und die Steaks rundherum anbraten.

Nach der Garzeit die Karotten umgedreht auf die Kartoffeln legen (die Schnittkante ist jetzt oben). Steaks nebeneinander auf den freigewordenen Platz legen, mit den Bacon-Scheiben belegen. 2 EL Ahornsirup über die Karotten und Kartoffeln verteilen, mit 1 EL Kräuter der Provence bestreuen. Weitere **15 min.** bei **230 Grad** fertig garen.

Zwiebel schälen und würfeln, in der Pfanne mit 1 EL Butter im Bratfett andünsten, Mehl zugeben und anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen lassen, mit etwas Salz und Pfeffer sowie Kräuter der Provence und ggf. 1 TL Zucker würzen.