

## *Schweinerücken in Apfel-Käse-Kruste*

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Schweinerückensteaks je 150 g  
150 g Gouda, gerieben  
100 g Zwiebelchen  
1 Glas (355 g) Odenwald Apfelmus oder 1 Glas (585 g) Odenwald Bio-Genuss Apfelmus, benötigt werden 125 g  
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott, benötigt werden 125 g  
1 Eiweiß  
3 cl Öl  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

### Zubereitung:

Eiweiß steifschlagen, Odenwald Apfelkompott und Odenwald Apfelmus mit dem Käse in einer Schüssel vermengen. Schweinerückensteaks in der Pfanne mit dem heißen Öl rechts und links 2-3 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und warmstellen.

Zwiebelchen im Fleischfond anschwitzen und in die Apfel-Käse-Masse einrühren, anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Großzügig auf die Steaks streichen und im Backofen mit Oberhitze goldbraun gratinieren.

Dazu empfehlen wir nach Belieben gebackene Kartoffeln, Pommes, Kroketten oder Wedges.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten**



*Guten Appetit!*