

# Rezept

## Aprikosen Steak

Pro Person ein Schweinssteak ca. 180 Gramm

1 Zwiebel	fein hacken
2 Zehen Knoblauch	fein hacken
1 grüne Peperoni	waschen, die Kerne entfernen, in feine Streifen schneiden
50 g Aprikosen getrocknet	in kleine Würfel schneiden
2 dl Bratensauce	
1 dl Rotwein	
Grüne Pfefferkörner	

### Sauce:

Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni in Butter andämpfen.

Mit Rotwein und Bratensauce ablöschen.

Pfefferkörner und Aprikosen begeben. Einkochen. Nachwürzen.

Fleisch würzen, in Pfanne braten. Anrichten, die Sauce darübergerben.