



... einfach zum Reinbeißen

# Steak Weinstraße mit Pfälzer Leberwurst von Cornelius

---

## Zutaten für 4 Personen

250 g Pfälzer Leberwurst von Cornelius  
4 Rinder oder Schweinesteaks  
125 g Butter  
Pfeffer bunt geschrotet  
Bauernbrot  
Gewürze, Olivenöl  
250 g Pfälzer Leberwurst von Cornelius Zubereitung

## Zubereitung

Olivenöl mit Gewürzen anreichern, Steaks darin marinieren. Anschließend in einer Pfanne kurz anbraten und zugedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Leberwurst und die Butter in 8 kleine Portionen teilen, vermischen und zu kleinen Talern formen.

Jeweils ein Steak auf einen gut vorgewärmten Teller geben, Leberwurstaler darauf anrichten und leicht zergehen lassen. Als Beilage empfehlen wir Bauernbrot

