

# Rehsteak Hawaii

- 4 Scheiben Rehfleisch  
aus der Keule
- 80g Butter
- Salz
- 6 Scheiben Ananas
- 2 reife Birnen
- einige Sauerhirschen

Das aufgehäute, gewaschene und abgetrocknete Fleisch in dem Fett von beiden Seiten bräun braten. Salzen und auf vorgewärmte Platte warm halten. 4 Ananasscheiben in dem Bratenfett erhitzen. Jedes Steak mit einer Ananasscheibe anrichten. Die übrigen Ananas und die Birnen würfeln, in dem restlichen Fett kurz dünsten und über dem Fleisch verteilen. Mit einigen erwärmten Sauerhirschen garnieren.

Beilage: Reis oder Kartoffelbällchen