

Kochen mit Klaus

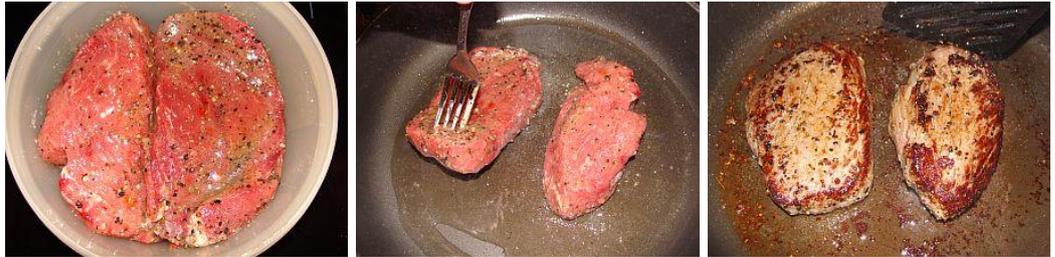
Hüftsteaks mit Pfefferrahm

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 2 Rinderhüftsteaks à 200-250g, 1 kl. Zwiebel, 1 Knobizehe, Öl, Salz,
- Pfeffer, Steakgewürz, Butterschmalz, 250 ml Cremefine, Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für 3 Pfeffersauce, 50 ml Weißwein, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Steaks waschen u. trockentupfen. 3 EL Öl mit Salz, Pfeffer u. Steakgewürz vermengen. Hüftsteaks darin über Nacht marinieren.



2. Fleisch je nach Dicke in heißem Marinaden-Öl von jeder Seite 2-3 Min. scharf anbraten. Fleisch in eine Auflaufform legen u. für 20 Min. im vorgeh. Ofen bei 80°C garen.



3. Zwiebel u. Knobi fein würfeln, in Bratfett glasig dünsten. Fix in 100 ml Wasser u. Cremefine einrühren. Zwiebeln damit ablöschen. Bratensaft einrühren, aufkochen. Mit Wein verlängern u. mit Salz abschmecken, Petersilie einrühren. Steaks entnehmen (Fleischsaft in die Sauce rühren) u. auf der Sauce zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Bratkartoffeln u. Speckbohnen reichen!

