

Kochen mit Klaus

Pfeffer-Hüftsteak in Cognac-Sahnesauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Rinder-Hüftsteaks mit Pfefferrand, à 220 g, Salz, Butterschmalz,
- 1 Zwiebel, 150 ml Cognac o. Weinbrand, 1 EL körniger Senf,
- 2 EL Preiselbeeren, 250 ml Fleischbrühe, 1 TL grüner Pfeffer,
- 100 ml Milch, heller Saucenbinder, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

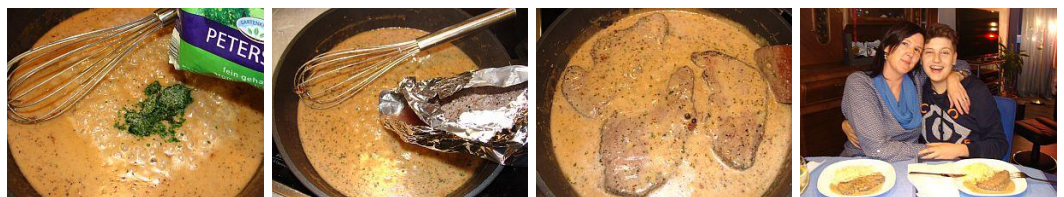
1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Steaks je Seite 2 Min. in heißem Öl anbraten, dann in Alufolie verpackt im vorgewärmten Backofen bei 80°C warmstellen. Im Bratfett die Zwiebeln glasig dünsten. Preiselbeeren u. den Senf kurz mit schmoren u. dabei kontinuierlich rühren.



2. Mit Cognac ablöschen u. etwas köcheln lassen, mit Sahne u. Milch ablöschen u. die Sauce aufkochen. Rinderbrühe zugießen u. grünen Pfeffer einrühren. Mit Saucenbinder dicken, bis die Sauce die richtige Konsistenz erreicht hat. Mit Salz, Pfeffer, u. Petersilie würzen.



3. Die Steaks nochmal in die Sauce (inkl. Bratensaft) geben u. zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Tagliatelle und einen grünen Salat servieren!



Erstellt von Klaus am 28.10.2015