

Kochen mit Klaus

Rinder-Hüftsteaks in Pfeffersauce

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 2-3 Hüftsteaks in Pfeffermarinade (à 200 g), 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- Öl, 250 g Champignons, 250 ml Cremefine, 50 ml Weißwein, Pfeffer,
- Salz, Zucker, 1 Pck. Fix für Pfeffer-Rahm Geschnetzeltes, Butter,
- 1-2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner, Petersilie

Zubereitung:

1. Hüftsteaks 2 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze in Spalten schneiden.



2. Hüftsteaks in heißem Öl beidseitig je 1-2 Min. scharf anbraten (je nach Dicke), herausnehmen u. in eine Auflaufform legen. Steaks im vorgeheizten Ofen bei 80°C ca. 18-20 Min. garen.



3. Zwiebeln, Knobi in Butter glasig dünsten. Pilze mitdünsten, salzen, pfeffern u. Petersilie einrühren.



4. Den Bratensatz mit Milch ablöschen, Fix einrühren, aufkochen. u. mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Pfefferkörner einrühren.

Tipp des Chaoten: Dazu Röstis reichen. Lecker pfeffrig!

