

# Kochen mit Klaus

## Rinder-Steaks mit Kräuterkruste & Pfeffersauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3-4 dicke Rinderhüftsteaks, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen,
- 100 g weiche Butter, 2 Scheiben Toast, 30 g TK-Italien. Kräuter (Aldi)
- 1 Pck. Knorr Fix 3 Pfeffersauce, 100 ml Rotwein, 250 ml Cremefine,
- 2-3 TL eingelegte grüne Pfefferkörner, 250 g Cortecce-Nudeln (Lidl)

### Zubereitung:

1. Die Rinder-Steaks waschen, trockentupfen u. mit Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Toast-Rinde abschneiden, Rest in kleine Stücke schneiden, mit ½ Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Salz, Pfeffer, italienischer Kräutern u. Butter zu einer glatten Masse vermengen. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Öl in einer Pfanne erhitzen u. die Steaks darin auf jeder Seite scharf anbraten (Bratwender dafür nehmen). Aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform setzen, mit dem Kräutergemisch bedecken, im vorgeheizten Ofen bei 120°C (ca. 5 Min. / 1 cm Dicke) fertig garen. Am Ende die Kruste mittels Grill bei 275° C rösten, bis sie kross ist.



3. Beutelinhalt mit 250 ml Wasser u. dem Wein verrühren. Restl. Zwiebelwürfel im Bratfett anschwitzen, angerührte Sauce u. Cremefine zugießen, Pfefferkörner zugeben u. aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Steaks im Saucenspiegel zu den Beilagen anrichten.



*Tipps des Chaoten:* Dazu einen italienischem Feldsalat servieren.



Erstellt von Klaus am 26.02.2011