

Kochen mit Klaus

Roquefort-Rumpsteaks mit Rotweinsauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 Rumpsteaks (à 200-230 g), Salz, Pfeffer, Öl, 1 Zwiebel, 1 EL Zucker,
- 4 dicke Scheiben Roquefortkäse, Butter, 250 ml trockener Rotwein,
- 250 ml Brühe, 5 EL Bratensauce, Bratensaft, Milch, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Rumpsteaks in heißem Öl beidseitig je 3 Min. scharf anbraten, entnehmen, salzen u. pfeffern. Steaks in eine Auflaufform geben u. je eine Scheibe Roquefortkäse darauflegen u. im Ofen bei 70°C ca. 30 Min. warm stellen bis der Käse geschmolzen ist.



2. Zwiebeln im Bratfond anbraten, mit Zucker u. etwas Butter in der Pfanne schmelzen. Mit Brühe u. Rotwein ablöschen, Bratensaft u. 1 EL Bratensauce einrühren, aufkochen u. einkochen lassen. Salzen u. pfeffern. Mit etwas Milch verlängern. Petersilie einrühren.



3. Ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben. Rumpsteaks auf der Rotweinsauce mit den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Röstis u. Speck-Rosenkohl reichen!



Erstellt von Klaus am 29.03.2015