

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Rumpsteaks mit Speckbohnen

#### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Rumpsteaks (à ca. 300 g), 600 g grüne TK-Bohnen, 1 Zwiebel, Öl,
- 2 Knobzehen, 70 g Schinkenwürfel, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer,
- Steakgewürz, 1 rote Chili zum Garnieren

#### Zubereitung:

1. Rumpsteaks 2-3 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, waschen u. trocken tupfen. Evtl. den Fettrand vom Steak entfernen (je nach Geschmack). Zwiebel klein würfeln.



2. Schinken in Öl anbraten, Zwiebeln, Bohnen u. Knobi mitbraten. Abdecken u. 10 Min. schmoren lassen. Mit Pfeffer u. Bohnenkraut würzen. Offen köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdunstet ist.



3. Steaks mit einem Tefal-Tischgrill je nach Geschmack (nach Programm) braten, entnehmen, mit Steakgewürz bestreuen u. zu den Beilagen servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Bratkartoffeln u. Chili-Butter reichen!*

