Pfeffersteaks mit Bratkartoffeln

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Steaks

Zutaten (4 Personen)

» 800g Kartoffel(n)
» 5 EL Butterschmalz
» Salz & Pfeffer
» 600g Bohnen (grün)
» 800g Rumpsteak
» 400ml Schlagsahne
» 2 EL Cognac
» 4 EL grüner Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. In 3EL Butterschmalz ca. 10min knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen waschen, putzen und in Salzwasser ca. 10min garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Steaks trockentupfen, den Fettrand etwas einschneiden. Übriges Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Steaks je Seite 5-6min braten. Herausnehmen und in Alufolie ruhen lassen. Sahne und Cognac in den Bratenfond einrühren, auf die Hälfte einkochen lassen. Grünen Pfeffer dazugeben und die Soße abschmecken.

3. Steaks aus der Folie nehmen, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Fleischsaft in die Soße rühren. Diese über die Steaks geben, die Bratkartoffeln und die Bohnen dazugeben.

Nährwerte: 690kcal/E48g/F49g/KH8g pro Portion

angelegt am: 24.02.2007 Rezept-Nr: 2224

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke