

Pfeffersteak



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Steaks	4 Stk.
Pfefferkörner	1 EL (Esslöffel)
Pflanzenöl	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Gewürze	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Steaks auf einer Seite leicht klopfen und mit den Gewürzen einreiben, auf der anderen Seite salzen. Auf der geklopfen Seite die (grünen) Pfefferkörner etwas eindrücken.

Das Fleisch in der Pfanne in etwas Öl kurz anbraten, herausnehmen und warm halten.

Den Bratenrückstand mit etwas Wasser aufgießen, aufkochen und mit Rahmgmachtl (Rahm mit Mehl glatt verrührt) binden.

Die Steaks anschließend mit der Soße, Gemüse oder/und Kroketten anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-371-Pfeffersteak.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at