

# Würzige Steaks



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 10 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	2 EL (Esslöffel)
Butter	80 g
Knoblauchzehen	4 Stk.
Frische Kräuter	1 Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Salz	1 Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	1 Etwas / nach Bedarf
Schweinesteak	4 Stk.

## Zubereitung:

Butter mit Kräutern und Gewürzen vermischen und mit Hilfe von Frischhaltefolie eine Rolle formen. Im Kühlschrank kühlen, bis sie fest genug ist.

Filetsteaks würzen (Knoblauch, Pfeffer, Salz) mit Öl bestreichen und auf jeder Seite 3-5 Minuten grillen oder braten.

Jedes Steak mit einer Scheibe der Kräuterbutter belegen und mit gewünschten Zutaten servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-496-Wuerzige-Steaks.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)