

RUMPSTEAK IN COGNAC-PFEFFERRAHM SOÛE

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Rumpsteaks
- ½ Glas Weinbrand (z. B. Chantré Weinbrand)
- 2 TL grüner Pfeffer (aus Glas oder Dose)
gemahlener Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 250 ml Sahne
- 2 TL Senf
- 4 EL ÖL

Zubereitung:

Die Steaks einige Stunden in 2 EL Weinbrand, 1 EL ÖL und etwas Pfeffer einlegen/ marinieren. Zwiebeln und Petersilie fein hacken, Grünen Pfeffer zerdrücken. Restliches ÖL in einer Pfanne erhitzen. Die Rumpsteaks darin von jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten, dann salzen. Anschließend Zwiebeln, Petersilie und Grünen Pfeffer zu den Rumpsteaks in die Pfanne geben. Restlichen Weinbrand darüber geben und sofort anzünden (Achtung: Dunstabzugshaube für diesen Moment abstellen!). Pfanne schütteln, bis die Flamme erlischt. Anschließend die Rumpsteaks herausnehmen (ggf. im Backofen warmhalten). Sahne und Senf in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Bei Bedarf noch etwas Weinbrand hinzugeben und mit der vorhandenen Bratensoße binden, pikant abschmecken. Rumpsteaks in der Soße warm servieren.

Dazu empfehlen wir Nudeln vom Karlshof und grünen Salat.