Karreesteak mit schneller Sauce

Wenn der Magen knurrt: Das Rezept für Karreesteak mit schneller Sauce ist ruckzuck fertig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Karreesteaks (vom Schwein)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Öl
2 Zweige	Rosmarin
3 Stk.	Knoblauchzehe (ungeschält)

Für die schnelle Sauce

130 ml	Süßwein
2 EL	Butter
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Beim **Karreesteak mit schneller Sauce** zuerst das Fleisch braten. Dazu die Steaks beidseitig mit Pfeffer und Salz würzen.

2. Knoblauchzehen leicht zerdrücken. Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Steaks in die Pfanne legen, Rosmarinzweige und Knoblauch zufügen.

3. Von beiden Seiten kräftig anbraten und jeweils etwa fünf Minuten lang garen. Die Steaks sollen noch saftig, aber durchgebraten sein. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

4. Den Bratensatz mit Wein auffüllen und einmal aufkochen. Butter unterrühren, Zitronensaft einrühren. Die Steaks anrichten und mit der Sauce servieren.

Tipp

Zum Karreesteak mit schneller Sauce schmecken Kartoffeln und frische Salate. Steaks vom Iberico-Schwein können auch medium gebraten werden.