Pfeffersteak

Nichts geht über ein saftiges Pfeffersteak, in diesem Rezept mit feiner Cognacsauce kombiniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk.	Beefsteaks
4 cl	Cognac
3 EL	Pfeffer (grün und eingelegt)
6 cl	Suppe
4 cl	Schlagobers
1 EL	Butter (kalt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Das **Pfeffersteak** ist eine schmackhafte Delikatesse und Klassiker zugleich. Steak zu Beginn putzen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

2. Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Steak beiderseitig kräftig anbraten. Hitze reduzieren und das Steak fertig braten, mehrmals wenden. Nach 5 Minuten ist das Fleisch medium gebraten.

3. Das Fett aus der Pfanne gießen. Bratenreste mit Cognac ablöschen. Mit Kalbsjus oder Suppe aufkochen. Schlagobers hineingießen und aufkochen lassen.

4. Die grünen Pfefferkörner abgießen und in die Sauce geben. Die Sauce mit kalter Butter binden und diese schnell einrühren, jedoch nicht mehr aufkochen lassen. Das Pfeffersteak auf einen warmen Teller legen und mit der Pfeffersauce überziehen und anrichten.

Tipp

Zum Pfeffersteak Kartoffelspalten und blanchiertes Gemüse nach Wahl servieren. Einen kräftigen Rotwein oder ein herbes Bier dazu trinken.