Rindersteak mit Pfeffersauce

Dieses Rezept lässt die Herzen von Fleischfans höher schlagen: Ein gutes Rindersteak mit Pfeffersauce ist durch nichts zu ersetzen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Rindersteaks
1 EL	Öl
2 EL	eingelegte Pfefferkörner
1 Schuss	Brandy
100 ml	Schlagobers
1 Schuss	Tabascosauce
1 Stk.	Butter

Zubereitung

1. Für das **Rindersteak mit Pfeffersauce** die Steaks aus dem Kühlschrank nehmen und erst weiter verarbeiten, sobald sie Zimmertemperatur angenommen haben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten scharf anbraten.

2. Temperatur reduzieren und das Fleisch fertig garen, bis es (nach Belieben) blutig, rosa oder durch gegart ist. Aus der Pfanne nehmen und abdecken, die Pfanne nicht säubern, sondern für die Zubereitung der Sauce nutzen.

3. Die Pfefferkörner in die heiße Pfanne geben und darin einige Minuten leicht anbraten. Mit einem Schuss Brandy flambieren oder den Alkohol 1-2 Minuten lang verrühren.

4. Schlagobers unterrühren und die Sauce dann auf kleiner Flamme köcheln lassen. Wenn sie etwas eingedickt ist, mit Tabasco pikant abschmecken und Butter einrühren. Zusammen mit dem Steak anrichten und servieren.

Tipp

Zum Rindersteak mit Pfeffersauce schmecken Kroketten und gemischter Salat oder Bratkartoffeln und Gemüse.