

Rindersteaks mit Pfeffersoße

Leckeres Rindfleisch in einer pikanten Soße mit Weißwein und eingelegtem Pfeffer

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2 TL eingelegter, grüner Pfeffer
etwa 300 g Rinderfiletsteaks aus der Filetmitte (2 Stück)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Speiseöl
4 EL Gemüsebrühe
3 EL Weißwein
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Vorbereiten:

Pfefferkörner abtropfen lassen und leicht zerdrücken. Rinderfiletsteaks mit Küchenpapier trocken tupfen, evtl. etwas flach klopfen (am besten Frischhaltefolie dazwischen legen), so dass sie etwa 2 cm dick sind. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Zubereiten:

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin bei starker Hitze von jeder Seite 3-4 Min. braten, dann aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln. Gemüsebrühe, Wein und grünen Pfeffer in die Pfanne geben und einmal aufkochen. Crème fraîche einrühren. Nach Belieben Bratensud unterrühren. Pfeffersoße zu den Steaks servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Weißwein können Sie auch Cognac oder Weinbrand verwenden.
- Dazu passt geschmortes Gemüse und Blattsalat.