





Rumpsteaks auf Portweinschalotten

Das beste Rezept für saftige Rumpsteaks mit einer raffinierten Portweinsoße. Einfach unwiderstehlich lecker.

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Portweinschalotten:

200 g Schalotten
2 Zweige frischer Thymian
2 EL Zucker
1 EL Butter
600 ml Portwein
200 ml Rinderfond
100 ml Balsamico-Essig
150 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Rumpsteaks:

4 Rumpsteaks (je etwa 150 g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Speiseöl

Wie gelingen Rumpsteaks auf Portweinschalotten?:

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 100 °C
Heißluft etwa 80 °C

2 Portweinschalotten zubereiten:

Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen. Zucker in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren, Schalotten und Butter hinzufügen und einige Minuten braten. Mit Portwein, Fond und Essig ablöschen. Thymian hinzufügen und etwa 5 Min. köcheln lassen, bis die Soße sämig wird. Thymianzweige entfernen, Crème légère einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



③ **Rumpsteaks braten:**

Rumpsteaks mit Küchenpapier trocken tupfen, an den Rändern die Fettschicht etwas einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks von jeder Seite etwa 2 Min. braten. Dann nebeneinander in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Garzeit: etwa 5 Min.

Rumpsteaks mit den Portweinschalotten anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den Rumpsteaks auf Rotweinschalotten passen Kartoffelrösti oder [Ofenkartoffeln](#).

