

Spicy's Pfeffersteaks

Zutaten

(für 4 Personen)

4 Rumpsteaks, á 200 g

200 ml Sahne

2 TL Rinderbrühe, Instant

1 Glas Pfefferkörner, grüne, eingelegte

Spicy's Pfeffermix Exklusiv

Margarine, Salz aus der Mühle und etwas Tomatenmark

Zubereitung

Die Steaks von überflüssigem Fett befreien und am Seitenrand einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt.

Mit Spicy's Pfeffermix Exklusiv beide Seiten einreiben und den Pfeffer gut andrücken.

Die Margarine oder Pflanzencreme in einer ausreichend großen Pfanne heiß werden lassen, dann die Steaks vorsichtig hineinlegen. Jede Seite 3 Minuten scharf anbraten, danach mit Salz würzen.

Die Steaks aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie bedeckt ruhen lassen. Überschüssiges Pflanzenfett vorsichtig abschütten und die Pfanne erneut auf das Feuer stellen. Die Brühe und das Tomatenmark zugeben, gut verrühren. Die gut unter kaltem Wasser abgespülten und abgetropften grünen Pfefferkörner in die Brühe geben und mit Hilfe einer Gabel etwas zerdrücken, aufwallen lassen. Danach nach Geschmack die Sauce mit etwas Cognac bzw. Sahne verfeinern.

Die Steaks nochmals kurz in der Sauce erhitzen oder gleich auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Pfeffersauce umgießen. Zum Schluss noch einige Pfefferkörner drüberstreuen.

Als Beilagen eignen sich neben Salzkartoffeln, Pommes und Kroketten auch besonders Rosmarinkartoffeln oder ein Kartoffelgratin.