

Rinder-Pfeffersteaks in Weinbrandrahm

Zutaten für 4 Personen:

4 Rindersteaks, 3-4 EL Bunte Pfefferkörner, etwas Butterschmalz, 4 cl Weinbrand, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 2 Zwiebeln, 3 EL grüne Pfefferkörner, 1 Schuss Rotwein, 1 Becher Creme fraiche, 1 Schuss Sahne

Zubereitung:

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin je nach Belieben medium oder durchbraten, salzen und pfeffern, herausnehmen und warm stellen. Die geschälten, fein gehackten Zwiebeln im verbleibendem Bratenfett glasig braun andünsten. Die grünen Pfefferkörner dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und nochmals kurz aufkochen. Die Soße mit Creme fraiche und Sahne verfeinern, mit Weinbrand, Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rindersteaks anrichten, mit der Sauce überziehen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und sofort servieren. Dazu passen Kartoffeln, Bandnudeln oder deftige Kässpätzle.