Pfeffersteak in Rotweinsauce

Kategorien: Fleischgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Filetsteaks (á 180g)
0.25 l Rotwein
0.25 l Fleischbrühe
3 EL Öl
Salz
grober Pfeffer

Zubereitung

Die Filetsteaks mit Salz würzen. Den groben Pfeffer auf einen Teller geben und eine Seite der Steaks dort hinein drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks zuerst mit der Pfefferseite ca. 5-7 Min. braten und dann nochmals von der anderen Seite 5-7 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und gut warm stellen. Den Bratansatz mit Rotwein und etwas Brühe ablöschen und reduzieren lassen. Mit wenig Salz würzen. Bei Bedarf etwas binden. Nach Belieben anrichten. Dazu passt Gemüse oder Salat sowie Kroketten. Ein Spätburgunder Rotwein rundet dieses Gericht ab.