



Rumpsteak mit Pfefferbutter

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	100 g
Salz	
Portwein	2 EL
Pfeffer, bunt	1 TL
Rinder Rumpsteaks	600 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backpapier, Grill

1. In einer Schüssel weiche Butter mit $\frac{1}{2}$ TL Salz, Portwein und buntem Pfeffer cremig rühren. Auf ein Stück Backpapier zu einer Rolle formen, darin einwickeln und kühl stellen.
2. Rumpsteaks waschen, trocken tupfen und salzen. Auf dem heißen Grill ca. 3–4 Min. von jeder Seite grillen. Auf Teller geben, Pfefferbutter in Scheiben schneiden, darauf schmelzen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Natürlich kannst du die Steaks auch in der Pfanne zubereiten. Dazu in einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Rumpsteaks ca. 4–5 Min. von jeder Seite braten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	402 kcal
Kohlenhydrate	1 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	30 g