

## Pfeffersteak

### Zutaten:

Für 4 Personen:

4 Stk. Filetsteaks á 200 g (aus Rindslungenbraten, Beirid, Hüftsteak, Rumpsteak,..), 1 Zwiebel, 2 EL eingelegte Pfefferkörner, 2 EL Öl, 1 EL Butter, etwas Suppe, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Steaks auf beiden Seiten mit geriebenen Pfeffer gut einreiben. Steaks in heißem Öl auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze jeweils etwa 3 Minuten braten. In der Pfanne die Steaks salzen, herausnehmen nehmen und in Alufolie wickeln und ca. 5 – 10 Minuten ins Backrohr bei 90°C rasten lassen.

Im Bratenrückstand 1 EL Butter erhitzen. Würfelig geschnittene Zwiebel und 1 EL Pfefferkörner anrösten und mit etwas Suppe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und evtl. mit Butterkugel ( 1 TL Butter und 1 TL Mehl gut verkneten) binden und noch einmal aufkochen lassen.

Die Soße gut abschmecken und noch 1 EL eingelegte Pfefferkörner dazu geben.

**Tipp:** Dazu passen Braterdäpfel und geschmortes Gemüse!

Für die Braterdäpfel: die Erdäpfel schälen, in Spalten schneiden und in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Abseihen, auf ein Backblech legen, salzen, pfeffern und mit Öl bepinseln. Im vorgeheizten Backrohr bei 220°C etwa 10 Minuten braten.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!