

Rumpsteak à la Felix

Notizen:

Gelingt immer wenn das Fleisch von Friedrich (Wendel) ist...

In einer separaten Pfanne brate ich die Zwiebel schön knusprig an. Motto: je Steak eine mittlere Zwiebel.

Für die Rumpsteaks ist immer die gusseiserne, schwarze Pfanne mein Favorit. Sie lass ich immer erst etwas warm werden und füge dann das Fett zum Braten bei. Gut ist *Rama Culinesse*.

Das Fett ist heiß genug, wenn bei einem Holzkochlöffel sich am unteren Stil kleine Bläschen bilden. Dann lege ich die Steaks hinein, lass sie kurz ca. 1 bis 2 Min. (abhängig von der Stärke der Steaks) von jeder Seite anbraten und wende sie dann. Nach dem Wenden, wenn sich die Poren geschlossen haben, salze und pfeffere ich sie. Das gleiche gilt für die zweite Fleischseite. Dann nehme ich die Steaks heraus und wickele sie in Alufolie. Hier lass ich sie einige Minuten ruhen.

Jetzt lösche ich mit einem Obstler oder Brandy den Bratensatz in der Pfanne, fülle etwas Rotwein auf und füge je nach Geschmack die Sud mit etwas Sahne auf. Mit dem Tellerbesen schön verrühren und leicht eindicken lassen.

Dann nehme ich die Steaks aus der Alufolie und wende sie noch einmal in der Sauce. Aber nicht länger als eine Minute. Auf dem Teller das Steak mit der Sauce anrichten und zuletzt die gerösteten Zwiebel oben drauf. Viel mehr braucht der Mensch nicht um glücklich zu sein

Tipp:

Dazu einen guten spanischen Rotwein

Zutaten:

Rumpsteak
Zwiebel
Pfeffer
Salz
Sahne
Obstler oder Brandy
etwas Rotwein