

## PFEFFER STEAK



Das saftige Pfeffer Steak schmeckt allen Fleisch-Liebhabern garantiert. Ein Rezept das einfach zubereitet wird.

### Zutaten für 4 Portionen

4	Stk	Rinderfilet
2	Stk	Zwiebel
2	TL	Senf
2	TL	Suppengewürz
1	Becher	Schlagobers
1	Bund	Petersilie



### Zutaten für die Marinade

1	Glas	Weinbrand
1	Prise	grüner Pfeffer
0.125	l	Öl

### Zubereitung

- 1 Für das **Pfeffersteak** die Steaks etwa 1-2 Stunden in Öl, Weinbrand und den zerdrückten Pfefferkörner marinieren.
- 2 Danach die Steaks in etwas Fett scharf anbraten und rausnehmen.
- 3 In dem Fett die kleingeschnittenen Zwiebel glasig anbraten und Senf, Suppengewürz und die Petersilie dazugeben.
- 4 Mit dem Sud der eingelegten Steaks und der Obers ablöschen.
- 5 Steaks in die Soße geben, mit vorgewärmten Weinbrand begießen und flambieren.

### Tipps zum Rezept

Das Pfeffersteak mit **Krokett**en und Gemüse servieren!