

Rumpsteak

für 2 Personen

Zutaten

2 Rumpsteaks, 2 Zwiebeln, 1 Esslöffel Bratfett, Pfeffer, Salz

Zubereitung

1. Zwiebeln in Ringe schneiden
2. und im Fett glasig braten
3. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen
4. Rumpsteaks von jeder Seite scharf (wegen des Aromas!) anbraten
5. Rumpsteaks von jeder Seite etwa 4 Minuten (je nach Dicke) durchgaren
6. vor der letzten Brat-Minute die Zwiebeln zugeben und wieder erwärmen
7. auf dem Teller Salz und Pfeffer streuen
8. Rumpsteaks ohne Zwiebeln auf dem Teller anrichten und von oben salzen und pfeffern
9. jetzt die Zwiebeln auf den Rumpsteaks verteilen

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Westernkartoffeln, Pellkartoffeln

