

Omas Rezeptesammlung

Gegrillte Pfeffersteaks

Gattung: Fleisch, Grillen, Rind, Steak

4	Rumpsteaks,	2	Teel. grüne Pfefferkörner,
1	Olivenöl,	1/8	Liter Sahne,
1	Teel. Senf,	1	Essl. Cognac,
3	Schalotten (fein gehackt),		Salz
1/8	Liter herber Weißwein,		

Schalotten, 1 TL grüne Pfefferkörner in Weißwein 3 Minuten kochen.

Sahne und Cognac dazu geben und aufkochen lassen.

Eventuell mit Mehlbutter binden.

Die Rumpsteaks und die Grillpfanne mit Öl bepinseln.

Die Steaks in den vorgeheizten Grill für ca. 3 Minuten geben.

Dann das Fleisch wenden und die bereits gegrillte Seite salzen, mit Senf bestreichen und mit den restlichen Pfefferkörnern, die mit der Gabel zuvor zerdrückt wurden, bestreuen.

Die Steaks anrichten und die Pfeffersauce darüber gießen.