

#### Rezept

# **Rumpsteaks mit Blue Cheese**

Ein Rezept von Rumpsteaks mit Blue Cheese, am 29.04.2024

#### Zutaten

4 Rumpsteaks (à 200 g)

100 g milder Edelpilzkäse

4 EL saure Sahne

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

2 EL Erdnussöl (+ Öl für den Rost)

100 g Doppelrahm-Frischkäse

2-3 EL Milch nach Bedarf

Salz

1 Prise gemahlener Piment

### **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Die Steaks trockentupfen, den Fettrand bis zum Fleisch einschneiden, damit sich die Scheiben beim Grillen nicht wölben. Die Steaks kräftig mit Erdnussöl einreiben, in Folie wickeln und in den Kühlschrank (am besten ins Gemüsefach) legen.
- 2. Für die Blue-Cheese-Sauce den Käse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel glatt zerdrücken. Mit Frischkäse und saurer Sahne zu einer cremigen Masse mischen, eventuell etwas Milch unterrühren. Knoblauch schälen und dazupressen, mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Kühl stellen.
- 3. Den Holzkohlengrill anheizen. Die Steaks und die Sauce rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grillrost heiß werden lassen, ölen und die Steaks bei starker Hitze pro Seite in 3 (rosig) bis 5 Min. (durch) garen. Hoch über der Glut 5 Min. ziehen lassen. Die Steaks salzen und pfeffern, mit Blue-Cheese-Sauce servieren.