

Rezept

»Kleine Französin«

Ein Rezept von »Kleine Französin«, am 20.05.2026

Zutaten

2 dünne Rinderhüftsteaks	Salz
Pfeffer	2 Schalotten
3 Knoblauchzehe	3 TL Olivenöl
60 g Butter	50 g fetter geräucherter Bauchspeck
2 Lorbeerblätter	4 TL Tomatenmark
200 ml Weißwein	330 ml Bier
6 Scheiben Sandwich-Toastbrot	2 rohe dünne Bratwürste
2 EL Maisstärke	150 ml kalte Fleischbrühe
5 cl weißer Portwein	5 cl Brandy
1 TL Piri-Piri-Öl (portugiesische scharfe Würzsauce)	2 Chorizo (spanische Rohwurst; à ca. 120 g)
4 Scheiben kalter Schweinebraten	4 Scheiben Vorderschinken
10 Scheiben Edamer	2 Eier (M)

Außerdem

- 2** kleine feuerfeste Formen (à ca. 18 × 18 cm; ersatzweise 1 Auflaufform ca. 18 × 32 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 2560 kcal

Zubereitung

- Hüftsteaks trocken tupfen, nach Belieben salzen und pfeffern und ruhen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Öl und die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Speck und Lorbeerblätter dazugeben und bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Schalotten glasig sind. Tomatenmark und Wein einrühren, kurz aufkochen, dann das Bier dazugießen und die Sauce 15-20 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln. Inzwischen die Toasts toasten. In einer großen Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Hüftsteaks darin von jeder Seite ca. 2 Min., die Würste von jeder Seite ca. 4 Min. braten, dann herausnehmen.
- Die Stärke in die kalte Fleischbrühe einrühren, zur Sauce geben und diese unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald sie zu kochen beginnt, den Topf von der heißen Herdplatte nehmen. Speck und Lorbeerblätter entfernen und die Sauce pürieren. Die Sauce wieder aufkochen, dann bei mittlerer Hitze Portwein, Brandy und Piri Piri unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 2 Min. unter Rühren köcheln, dann von der heißen Herdplatte ziehen.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Die Hüftsteaks bei Bedarf halbieren, damit sie auf die Toasts passen. Die Brat- und Chorizo-Würste längs halbieren und dann quer teilen. Die beiden Sandwiches in den Auflaufformen dann folgendermaßen belegen: 1 Scheibe Toastbrot, 1 Hüftsteak, 4 Chorizo-Stücke, 2 Scheiben Braten, 1 Scheibe Toastbrot, 1 Scheibe Schinken, 4 Bratwurststücke, 1 Scheibe Schinken und jeweils die dritte Toastbrotsscheibe. Auf jedem Sandwich 4 Scheiben Edamer so verteilen, dass auf jeder Seite des Sandwiches der Käse nach unten lappt. Letzte Käsescheibe je mittig obendrauf legen. Die Sandwiches im Ofen (Mitte) 6-8 Min backen.
-
4. Die Pfanne, in der die Hüftsteaks und Würste gebraten wurden, samt dem Bratfett erhitzen, die Eier dorthinein aufschlagen und zu Spiegeleiern braten. Auf jedes Sandwich 1 Spiegelei geben, die Sandwiches jeweils mit der Hälfte der Sauce übergießen und servieren.