

Rezept

# Rumpsteak mit Balsamico-Schalotten

Ein Rezept von Rumpsteak mit Balsamico-Schalotten, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Öl	<b>2</b> Rumpsteaks (à 180 g)
Salz	Pfeffer
<b>150 g</b> kleine Schalotten	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Zucker	<b>100 ml</b> Kalbsfond (Glas)
<b>3 EL</b> Balsamico-Essig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Backofen auf 80° vorheizen. Eine Grillpfanne erhitzen, Stege mit dem Öl einpinseln. Steaks salzen und pfeffern, darin bei starker Hitze pro Seite 2 Min. anbraten. In der Pfanne im Ofen 30 Min. garen.
2. Inzwischen Schalotten schälen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker, Schalotten und 1 Prise Salz dazugeben, 2 Min. karamellisieren lassen. Fond und Essig angießen und 10 Min. köcheln lassen. Balsamico-Schalotten zu den Steaks servieren.