Rezept

Rumpsteak mit Meerrettichkruste

Ein Rezept von Rumpsteak mit Meerrettichkruste, am 17.05.2025

Zutaten

4	Rumpsteaks (à 200 g)
	Pfeffer
	1/2 Bund Petersilie
75 g	Semmelbrösel
	Salz
8 TL	Meerrettich (Glas)
1 EL	gehackter Thymian
3 EL	Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Steaks trocken tupfen, den Fettrand mehrfach einschneiden. Auf beiden Seiten salzen, pfeffern und mit dem Meerrettich bestreichen.

2. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Mit dem Thymian und den Semmelbröseln mischen. Die Steaks in den Bröseln wenden, dabei die Brösel gut andrücken.

3. Die Hälfte vom Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwei Steaks darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Min. braten, herausnehmen und warm halten. Dann die restlichen beiden Steaks mit dem restlichen Schmalz braten.