

# Grillrezepte

## Grillspezialitäten - Flambierte Pfeffersteaks

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Hauptgericht, Gemüse, Frankreich,

---

4 Rumpsteaks		Pfeffer
Öl		Salz
		<b>*Für die Marinade*</b>
150 ml Öl		1 Knoblauchzehe
100 ml Weinessig		1/2 Teel. Oregano
2 Essl. Petersilie, fein gehackt		
		<b>*Zum Flambieren*</b>
40 g Butter		2 Teel. Pfeffer, grüner
1 Dose Pfirsiche		-eingelegter
1 Pack. Senfrüchte, gemischte		300 ml Weinbrand
1/8 Liter Saure Sahne		

---

Legen Sie die Rumpsteaks in eine Marinade aus Öl, Weinessig, Petersilie, zerdrückter Knoblauchzehe und Oregano und lassen Sie sie einige Stunden darin ziehen.

Danach die Steaks herausnehmen, den Fettrand mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und pfeffern. Wollen Sie die Steaks auf dem Holzkohलगrill oder Gasgrill grillen, so tupfen Sie die Marinade mit Küchenkrepp vorsichtig ab.

Die Steaks einölen und etwas 2 bis 3 Minuten von jeder Seite grillen, erst danach salzen.

Lassen Sie die Butter zum Flambieren in einer Pfanne zergehen und geben Sie die Pfirsichhälften dazu. Sind diese gebräunt, kommen die Senfrüchte dazu und werden ebenfalls erhitzt.

Geben Sie die Früchte aus der Pfanne zu dem warmgestellten Fleisch. Den Sud in der Pfanne löschen Sie mit der sauren Sahne und geben den grünen Pfeffer dazu. Danach kommen die Rumpsteaks und die Früchte ebenfalls in die Pfanne.

Übergießen Sie nun alles mit dem erwärmten Weinbrand. Sofort anzünden und noch brennend servieren.

Dazu passt am besten Reis, Pommfritz oder französische Baguette.