



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Rumpsteak

Zutaten:

4 St	Rumpsteaks nach Bedarf vom Metzger
2 St	Zwiebeln
1 St	Kräuterbutter

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Den Backofen auf 110°C vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden.

Das Rumpsteak mit einer Stärke von ca. 2 cm in der Pfanne bei mittlerer Temperatur goldgelb anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln darin anbraten. Dann die frische Kräuterbutter hinzugeben. Die Zwiebel-Kräuterbuttermasse auf das Rumpsteak geben und dieses bei einer Temperatur von ca. 110 °C ca. 35 Minuten im Ofen garen.

