



Hof Künne GmbH & Co. KG | Krevinghausener Straße 1 | 49577 Eggermühlen

Telefon: 0176 - 1166 9993
kontakt@hof-kuenne.de
www.hof-kuenne.de

Rinder-Steak an Orangen-Pfefferöl-Sauce

Zutaten

500 g Rindersteaks nach Geschmack
200 ml Süße Sahne
4 Knoblauchzehen
1 Bio Orange
1 weiße Zwiebel
1 rote Zwiebel
Eingelegte Pfefferkörner
Hof Künne Schwarzpfeffer-Öl
Meersalz

Zubereitung

Die geschälten Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Temperierte Rindersteaks auf beiden Seiten sehr scharf anbraten. Ca. 1 bis 2 Minuten pro Seite. Steaks im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad Celsius je nach Dicke noch für etwa 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Eine Orange auspressen. Ein paar Scheiben zur Garnitur zurückbehalten. Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen, bis rösch sind. Mit Orangensaft und 200 ml süßer Sahne ablöschen. Zwei Teelöffel eingelegte Pfefferkörner in die Pfanne geben und mit Schwarzpfeffer-Öl und Meersalz abschmecken.

Rindersteaks aus dem Ofen nehmen und in die Pfanne geben. Den Fleischsaft ebenfalls dazu geben. Das gibt der Sauce den letzten Schliff.

Die Rindersteaks auf vorgewärmten Platten oder Tellern mit der Sauce anrichten und heiß servieren. Dazu schmecken unsere Quetsch-Kartoffeln mit Hof Künne Knoblauch-Öl! Frisches Gemüse oder eine frische Salatbeilage runden das Gericht ab.

Guten Appetit!

