Strindberg Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zu kurz gebratenem Rindersteaks Strindberg, pikant, herzhaft

Zutaten

- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt, nach Größe
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El Dijon Senf
- Etwas Rosenpaprika
- 1/4 l Fleischbrühe, instant
- 50 ml flüssige Sahne
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 1 El kalte Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steaks sind scharf angebraten und garen in Silberfolie nach. Das Bratfett abgießen, die Bratrückstände mit der Fleischbrühe ablöschen und die Zwiebeln dazu geben, mit Rosenpaprika bestäuben. Den Knoblauch, die Sahne und den Senf dazu geben. 2 - 3 min. leise köcheln lassen, bis sich die Bratrückstände gelöst haben, sich alles gut verbunden hat.

Schritt2

Nachschmecken, die kalte Butter unterrühren und den frischen Schnittlauch unterschwenken.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** pikant, herzhaft

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/strindberg-sauce/