

Sind wir nicht alle ein bisschen ... Rumpsteak?*

Nach meiner Schmorwoche mit a) Bäckchen in drei Variationen, b) Querrippe, c) Brust und d) Beinscheiben musste heute etwas einfaches und unkompliziertes her. Zwei Rumpsteaks, frisch vom Schlachter, jeweils ca. 200 g schwer. Die Fettschwarte in Stücke einschneiden, salzen und pfeffern, in heißem Olivenöl jeweils 2-3 Minuten auf beiden Seiten anbraten, servieren ... und mit einem kühlen Pils weghauen! Einfach, unkompliziert und schmackhaft. Feddisch ist das Rezept. □ (*Von beiden Seiten kräftig angebraten, das mag doch jeder von uns gern, oder? – frech angelehnt an die Werbung von Bluna, Ihr kennt sie?)