

Blutiges Fleisch ...



Rare zubereitet ...

Ich habe die in den letzten Tagen gegessene Rohkost, sprich den Salat nicht besonders gut vertragen. Ich musste andauernd aufstoßen, und mein Magen hatte auch sehr schwer zu arbeiten. Er ist eben rohe Kost nicht gewohnt.

Ich tendiere eben doch mehr zu Fleisch, das ich liebe. Also gibt es als Ausgleich heute einfach zwei schöne Rumpsteaks à etwa 200 g mit einer schönen Fettkruste, jeweils rare zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Rumpsteaks à 200 g
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Garzeit 2 Min.

Öl in der Pfanne erhitzen, es soll rauchen.

Steaks auf jeder Seite jeweils eine Minute kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.