

Taste if Ireland

Ein, man könnte sagen, traditionell deutsches Gericht. Steak, verfeinert mit Kräuterbutter, und Bratkartoffeln.

Für die Steaks verwende ich irische Rumpsteaks, das Steak zu einem Gewicht von etwa 300 g.

Für die Beilage verwende ich Frühkartoffeln, die ich in Salzwasser gare, dann in Scheiben schneide und kräftig kross anbrate.

Ich bereite die Rumpsteaks medium zu, indem ich sie auf jeweils jeder Seite etwa 2 Minuten kross anbrate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:761]

Irishes Beefsteak und Spargel in Rotwein-Sauce

Dieses Mal, da ich von den ersten Spargel noch ein Pfund übrig hatte, auch erneut ein kräftiges Stück Fleisch, nämlich irisches Beefsteak. Mit gegarten Spargel als Beilage.

Ich brate die irischen Beefsteaks nur kurz in Butter auf jeweils beiden Seiten an, lösche dann mit einem Merlot ab, löse die Röststoffe vom Anbraten der irischen Beefsteaks vom Pfannenboden, erhalte so eine leckere Sauce, die ich über die Spargel gebe, und natürlich herrlich medium rare gebratene

Steaks.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:602]