

Startseite > Rezeptsuche

SCHWEINSSTEAK MIT WACHOLDERBUTTER

Unser Tipp



Butter. Kochen
immer mit dem Original.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

bis 30 Min.

Für 4 Personen

4 Schweinssteaks, je ca. 150 g
Bratbutter oder Bratcrème
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Wacholderbutter:

100 g Süsrahmbutter, weich
1/2 EL Wacholder, fein gehackt
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Wacholder zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Das Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
 - 2 Für die Wacholderbutter Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Restliche Zutaten darunter mischen, würzen. Mit Teelöffeln Häufchen formen, auf einen mit Klarsichtfolie belegten Teller geben, mit Wacholder garnieren, kurz kühl stellen.
 - 3 Fleisch in der heissen Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten, würzen, kurz zugedeckt nachziehen lassen. Mit der Wacholderbutter garnieren und sofort servieren.
- Dazu passen Salat oder Mischgemüse und Kartoffeln, Reis oder Teigwaren.

©2009 LE MENU