Rindersteaks medium-rare mit Bratkartoffeln norddeutsche Art

Die Rindersteaks sind aus der Keule. Und ja, es ist mir tatsächlich gelungen, die Steaks medium-rare zuzubereiten. Ein Hauch noch von blutigem Fleisch, ansonsten sind die Steaks medium gegart. Ich gebe den Steaks auf jeder Seite jeweils 3 Minuten im siedenden Fett.

Diejenigen, die aus Qualitäts- oder anderen Gründen Fleisch nicht beim Discounter kaufen, lesen über das Folgende einfach hinweg. Ja, das Fleisch bei Lidl hat eine bessere Qualität als bei Aldi. Bei Aldi kaufe ich ein Steak aus Südamerika, bereite es zu, esse es und das war es auch schon. Die bei Lidl gekaufte Steaks entlocken mir dagegen nach dem Braten und beim Essen den Satz: „Oh, das ist vielleicht lecker!“ Das Fleisch hat eine bessere Qualität und schmeckt einfach besser.

Ich lebe ja seit 20 Jahren in Hamburg, bin aber erst seit kurzem darauf gekommen, dass es tatsächlich Bratkartoffeln nach norddeutscher Art zubereitet gibt. Und zwar werden diese Bratkartoffeln zusammen mit Zwiebeln und Speck angebraten. Sie sind wirklich sehr lecker. Hhhmmmmmm.

Ich hatte vor dem Zubereiten eigentlich vor, die Röstspuren der Steaks in der Pfanne mit einem Schuss trockenem Rotwein abzulöschen und daraus ein kleines Sößchen zu bilden. Bei der Zubereitung dachte ich mir aber, nein, das passt nicht. Ich brate achließlich mehrere Zutaten kräftig und kross an, dann würde ich eine Sauce dazugeben und wiede alles verwässen? Nein. Beim Essen des Gerichts bestätigte sich dann auch, dass ich damit recht hatte, keine Sauce zuzubereiten.

Ich habe für das Gericht zwar marinierte Steaks ausgewählt, toppe diese aber kurz vor dem Servieren nochmals, indem ich

zusätzlich jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf die Steaks gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:95]