Rumpsteak mit Knoblauchbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteaks, die sehr lecker und zart sind. Ich bereite sie rare zu und brate sie auf jeder Seite 2 Minuten an.

Sie können den Fettstreifen ruhig am Rumpsteak belassen, er ist ein Geschmacksträger. Zum besseren Essen nach der Zubereitung sollten Sie ihn aber stückweise mit einem scharfen Messer einschneiden.

Die Meinungen gehen ja auseinander, ob man vor oder nach dem Anbraten salzen und pfeffern soll. Nun, ich habe dieses mal sowohl Rumpsteak als auch Bratkartoffeln erst nach der Zubereitung gewürzt.

Ich brate sowohl Rumpsteaks als auch Bratkartoffeln in Butterschmalz. Das ergibt einen herrlichen Geschmack. Die Bratkartoffeln riechen herrlich nach Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:203]