Rinder-Hüftsteak mit frischen Spätzle in Rotwein-Sauce

Auch bei diesem Rezept habe ich die Spätzle nicht selbst zubereitet. Also einen Spätzle-Teig zubereitet und die Spätzle in das kochende Wasser geschabt. Nein, aber ich habe zumindest auf frische Spätzle in der Packung zurückgegriffen. Diese werden nur einige Minuten in der Pfanne in Fett angebraten, sind also sehr schnell fertig und können serviert werden.

Die Steaks habe ich auf jeweils jeder Seite nur 2–3 Minuten kross angebraten. Ich wollte sie rare zubereiten, was auf diese Weise auch gelingt. Die Steaks sind sehr schmackhaft.

Nach dem Braten der Steaks gebe ich diese auf zwei Teller und lösche die Röststoffe in der Pfanne mit einem großen Schuss Cabernet Sauvignon ab. Daraus bilde ich dann ein leckeres Söße̊chen, das ich über die Spätzle gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:383]