Rumpsteaks mit Pommes frites

Es ist mal wieder so weit. Das übliche, monatliche Rezept mit Rinder-Rumpsteaks.

Ein Männer-Essen. Geballte Fleischeskraft. Mit Pommes frites als Beilage.

Man sollte auf alle Fälle die Fettstreifen der Rumpsteaks einschneiden, sonst zieht sich das Fleisch beim Braten zusammen.

Dieses Rezept passt auch sehr gut zu dem heute gestarteten Foodblog-Event „Fleisch“.

Die Rumpsteaks gelingen bei einer Bratdauer von jeweils 2 Minuten sehr gut medium und schmecken einfach köstlich.

Ich habe für das Anrichten und Servieren einmal zwei Pizzateller zweckentfremdet, damit die beiden Rumpstekas auch gut zur Geltung kommen. Allerdings passte nun ein einzelner Teller beim Fotografieren fast nicht mehr ins Bild.

[amd-zlrecipe-recipe:501]