Dry aged Rumpsteak mit gegrillten Kürbisscheiben



Alles gegrillt

Mein monatlicher Beitrag zum Thema Steak.

Die Rumpsteaks sind aus dem Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen.

Sie schmecken exzellent und sind sehr lecker.

Ich grille die Rumpsteaks nach dem Grillen der Kürbisscheiben auf jeder Seite 3 Minuten, damit gelingt der Gargrad medium.

Dry aged Rumpsteak mit gegrillten Kürbisscheiben



10. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Steak
Personen
2
Zubereitungszeit
2 Minuten
Garzeit
12 Minuten
Gesamtzeit
14 Minuten



Zutaten

- 2 dry aged Rumpsteaks (à 300 g)
- 200 g Butternut-Kürbis
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Steakpfeffer
- Sonnenblumenöl

Anleitung

1. Acht jeweils fünf Millimeter starke Scheiben vom Kürbis abschneiden.
2. Öl in zwei Grillpfannen erhitzen.
3. Kürbisscheiben darin auf jeder Seite etwa drei Minuten unter Wenden grillen.
4. Auf zwei Teller verteilen, salzen und pfeffern und warmhalten.
5. Rumpsteaks in einer Grillpfanne auf jeder Seite drei Minuten kross grillen. jeweils ein Rumpsteak auf einen Teller geben.
6. Mit dem Steakpfeffer würzen.
7. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Butternut,
dry aged,
gegrillt,
Kürbis,
Rumpsteak

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/10/dry-aged-rumpsteak-mit-gegrillten-kuerbisscheiben/