

# Gefülltes, Rumpsteak Kartoffelspalten

flambiertes  
mit



Beim Flambieren mit dem Rum

Ein Rezept zu Steaks.

Dieses Mal aber variiert, indem ich die Steaks längs aufschneide und mit Feta fülle.

Und zudem kurz vor dem Anrichten noch mit Rum flambeiere.

Dazu als Beilage frittierte Kartoffelspalten.

# Gefülltes, flambeiertes Rumpsteak mit Kartoffelspalten



14. Januar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Steak](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

8 Minuten

Gesamtzeit

18 Minuten

## Zutaten

- 2 Rumpsteaks (à 250 g)
- 250 g Feta
- Fleischgewürz
- Rum
- 10 kleine Kartoffeln
- frisch gemahlenes Meersalz
- Olivenöl

## Anleitung

1. Kartoffeln schälen und längs vierteln. Auf einen Teller geben.
2. In die Rumpsteaks längs eine große Tasche schneiden.
3. Feta längs flach halbieren.

4. Rumpstekas jeweils mit der Hälfte des Feta füllen. Rumpsteaks auf jeweils beiden Seiten mit Fleischgewürz würzen.
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Rumpsteaks auf jeder Seite vier Minuten kross braten.
6. Währenddessen Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen. Kartoffelpalten darin vier Minuten frittieren.
7. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit frisch gemahlenem Meersalz salzen.
8. Rumpsteaks mit einem Schuss Rum ablöschen und flambieren.
9. Jeweils ein Rumpsteak auf einen Teller geben.
10. Kartoffelpalten dazu verteilen.
11. Servieren. Guten Appetit!

## Schlagwörter

Feta,

flambiert,

gefüllt,

Kartoffel,

Kartoffelpalten,

Rumpsteak,

Whiskey

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/14/gefülltes-flambiertes-rumpsteak-mit-kartoffelpalten/>