Gefülltes, flambiertes Rumpsteak mit Kartoffelspalten



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 flambiere.

Dazu als Beilage frittierte Kartoffelspalten.

Gefülltes, flambiertes Rumpsteak mit Kartoffelspalten



14. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Steak
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
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. Kartoffelspalten 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. Kartoffelspalten dazu verteilen.
11. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Feta,
flambiert,
gefüllt,
Kartoffel,
Kartoffelspalten,
Rumpsteak,
Whiskey

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/14/gefuelltes-flambiertes-rumpsteak-mit-kartoffelspalten/