

Rezept Rindersteak Pizzaiola

Zutaten:

4 Rinderfilets oder Rumpsteaks
1 Portion Pizzaiola
2 EL Pflanzenöl (Typ Erdnußöl)
1 EL Butter
1 Zweiglein Thymian
1/2 Zweiglein Rosmarin
1 Knoblauchzehe
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 90° C vorheizen.

Das Fleisch würzen und im Öl von jeder Seite ca. 2 min kräftig anbraten.

Das Öl wegkippen, Butter und die Gewürze zugeben, im Ofen für ca. 20 min Fertiggaren lassen.

Alle Dinge aus der Pfanne holen, mit der Sauce aufgießen und diese Sauce mehrmals aufwallen lassen, der Bratensatz sollte vom Pfannenboden gelöst sein.

Abschmecken, das Fleisch in die Pfanne mit der Sauce geben und sofort servieren.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)