



Pfeffer Steak mit Cognac - Pfeffer Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, immer wieder ein Hochgenuss

Zutaten

- 4 Rinderfiletsteaks à 180 g - 200 g
- Etwas Pflanzenöl und Butter zum braten
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 4 Cl Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 - 3 El grüner, eingelegter Pfeffer, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Steaks mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und zunächst in heißem Pflanzenöl anbraten.

Schritt2

Die Platte auf mittlere Hitze herunter schalten, das Pflanzenöl abgießen und durch Butter ersetzen.

Schritt3

Etwa 4 - 5 min. weiter braten, hin und wieder mit der Bratbutter begießen.

Schritt4

Danach heraus nehmen und warm halten, ausruhen lassen, nachgaren nach eigenem Geschmack.

Schritt5

Schritt6

Die Zwiebeln in die Pfanne geben, etwas anschwitzen und mit dem Cognac aufgießen; den Bratrückstand lösen, fast völlig einkochen lassen. Den braunen Bratensaft und die Schlagsahne dazu geben und auf die benötigte Menge einkochen.

Schritt7

Die Pfefferkörner und etwas kalte Butter verrühren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Cognac - Pfeffer Sauce überziehen.

Schritt10

Dazu passen z. B. ein großer, frischer Salat genau so gut wie feines Gemüse, gebackene Kartoffeln, Bratkartoffeln oder ein sahniges Kartoffel Gratin.

Rezeptart: Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfeffer-steak-mit-cognac-pfeffer-sauce/>