



Steaks mit Ochsenmarkkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Harmuniert mit Rumpsteaks, pass tausgezeichnet zu Filetsteaks, Schweinsmedaillons oder auch Lamm.

Zutaten

- Für 4 Steaks, Medaillons oder Koteletts:
- 200 g gut, mehrfach gewässertes Rinder Mark
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 100 g Weißbrot Brösel
- 60 ml Weißwein
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Tl frischer, gehackter Thymian
- Senf

Zubereitungsart

Schritt1

Das gut gewässerte Rinder Mark in kleine Würfel schneiden und mit allen anderen Zutaten mischen, verkneten, etwas anziehen lassen. Die angebratenen Steaks immer mit etwas Senf bestreichen und erst dann die Ochsen Mark Masse darüber geben.

Schritt2

Für ca. 8 min. unter den Grillschlangen überbacken, diese Zeit bei der Garzeit berücksichtigen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steaks-mit-ochsenmarkkruste/>