

Entrecôte Niedergaren

Zutaten (10 Personen)

- 10 Entrecôte vom Ehrbar à je 170 g
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 Esslöffel Bratbutter

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Entrecôtes mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Grill-Bratpfanne 1 Esslöffel Bratbutter rauchheiss erhitzen. Das Fleisch darin auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30-35 Minuten nachgaren lassen.

Evtl. Das Fleisch leicht schräg in 3 – 4 Stücke schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.

.....eigentlich brauchts für das kein Rezept!