

Rinderhüftsteaks mit Cognac-Käse-Soße

Zutaten

400 g Steak(s)
(Hüftsteaks)
1 Becher Sahne
1 TL Senf, körniger
(Maille A l` Ancienne)
1 EL Preiselbeeren
80 ml Cognac oder
Weinbrand
1 TL Rinderbrühe,
Butterschmalz zum
Braten
evtl. Pfeffer - Körner,
grüne, eingelegt
evtl. Wein, rot
2 Portionen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien
p. P.: keine Angabe
Die Steaks in Butterschmalz braten (english, medium oder well
done) und dann in Alufolie verpackt im vorgewärmten Backofen
warmstellen. In derselben, noch heißen Pfanne die
Preiselbeeren und den Senf kurz anschmoren und dabei
kontinuierlich rühren (ca. 30 Sekunden, sofern die Pfanne
richtig heiß ist).
Jetzt mit dem Cognac ablöschen und etwas köcheln lassen,
sodass der Alkohol verfliegen kann. Nun mit der Sahne
ablöschen und die Soße zum Kochen bringen. Mit der
Rinderbrühe vorsichtig abschmecken und dann solange
köcheln lassen, bis die Soße die richtige Konsistenz erreicht
hat. Ich gebe dann, kurz vorm Servieren, die Steaks nochmal in
die Soße (inkl. Bratensaft). Dazu passt wunderbar Pasta
(Tagliatelle) oder Spätzle.

Diese Soße ist nach Belieben zu variieren: Für Pfeffersoße grü-
ne eingelegte Pfefferkörner zufügen. Für eine Rotweinsauce
den Cognac durch Rotwein ersetzen.
Auch wenn Euch die Preiselbeeren befremdlich vorkommen:
Sie machen die Soße erst richtig interessant.