

## Mein liebstes Rindfleischgericht

Rindersteaks mit Sektcreme (4 Personen)

4 Rindersteaks  
Pfeffer  
Salz

mit  
würzen, braten, dann mit  
würzen und warm stellen.

### Sektcreme:

5 Eigelb  
¼ l Sahne  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft

mit  
verrühren, bei mittlerer Hitze unter  
ständigem Rühren langsam bis auf  
die Hälfte der Masse einkochen  
lassen.

Grüne Pfefferkörner  
Butter

mit  
zerdrücken, in der Fleischpfanne  
aufschäumen lassen.

1/8 l Sekt

Dann mit einem  
ablöschen, gut durchkochen und in  
die vorbereitete Creme rühren, die  
Steaks mit Sektcreme überziehen

### Tipp der Einsenderin:

Als Beilage in Butter geschwenkte Kartoffeln und Salat reichen.

### Weinempfehlung:

Weißburgunder Qualitätswein oder Spätlese trocken aus einem  
der sechs Anbaugebiete in Rheinland-Pfalz.

### Tipp der Jury:

Statt Sekt ist auch die Verwendung von Weißwein möglich.

Einsenderin: Hildegard Josten, Roxheim



## Mit Vertrauen genießen.