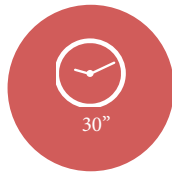
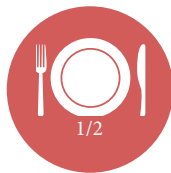




COWBOY BUTTER STEAK



ZUTATEN:

700 g Entrecote
1/2 Zitrone
1 Chilischote
4 Knoblauchzehen
2 EL Petersilie
2 EL Schnittlauch
6 EL Butter
etwas Paprikapulver
etwas Thymian
etwas Cayennepfeffer
etwas Pfeffer
etwas Salz
1 TL Dijon Senf

ZUBEREITUNG:

Das Steak wird in einer gusseisernen Pfanne oder auf dem Grill zubereitet und bis zu Deiner gewünschten Kerntemperatur gezogen.

In der Zwischenzeit lässt Du die Butter in einer zweiten Pfanne zergehen. Darin rührst Du die Trockengewürze und den Senf ein. Dann mischst Du die klein gehackte Petersilie, den Knoblauch, die Chilischote und den Schnittlauch mit unter und gibst noch den Saft einer halben Zitrone und ein wenig Zitronenzeste mit dazu.

Nachdem die Butter abkühlen konnte, gibst Du entweder ein wenig Cowboybutter über Dein Steak oder Du ziehst die Steakstreifen einfach durch die Butter.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

