

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter und roten Zwiebeln



Dirk Luther



Rumpsteak

mit Kräuterbutter und roten Zwiebeln

ZUTATEN

FLEISCH

4 Rumpsteaks,
je 180 g, ca. 2,5 cm dick
2 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

EINGELEGT ZWIEBELN

Zutaten für ca. 1 Liter
300 g rote Zwiebeln

Für den Sud:

40 g Zucker
45 ml Rotweinessig
15 ml heller Balsamicoessig
60 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
1 Lorbeerblatt
3 Knoblauchzehen
1 TL Senfkörner
4 Einmachgläser à 200 ml

KRÄUTERBUTTER

20 g Zwiebelwürfel, in Butter
angeschwitzt
120 g Kräuter (Petersilie, Kerbel,
Estragon, Thymian, Majoran,
Basilikum)
250 g weiche Butter
10 g Senf
10 g Ketchup
1 kleine Knoblauchzehe, in feine
Würfel geschnitten
Salz und Cayennepfeffer
Abrieb von einer halben,
unbehandelten Zitrone

GRILL REINIGEN

Das Reinigen des Grillrostes ist für Viele eine lästige Pflicht nach der Grillparty. Mit dem richtigen Werkzeug und Tipps läuft es alles reibungsloser als man denkt. Behandeln Sie das noch warme Rost mit einer Drahtbürste oder Ähnlichem. Grillrückstände lassen sich so restlos entfernen. Falls Sie einen Garten haben und sich Arbeit sparen wollen, können Sie das Grillrost auch über Nacht ins feuchte Gras legen. Am nächsten Tag lassen sich Rückstände mühelos unterm Wasserhahn abwaschen.



FLEISCH Die Steaks vor dem Grillen 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Steaks dünn mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks über direkter, starker Hitze bei geschlossenem Deckel grillen. Die Garzeit beträgt ca. 8–10 Minuten (Kerntemperatur 52°C), nach ca. 5 Minuten einmal wenden. Wenn sich Flammen bilden, die Steaks vorübergehend über indirekte Hitze legen.

EINGELEGT ZWIEBELN Die Zwiebeln pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Für den Sud: Den Zucker in einem Topf hell schmelzen lassen und mit Essig, Rotwein und Portwein ablöschen. Die Zwiebeln und die restlichen Zutaten hinzufügen, aufkochen lassen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter und die Knoblauchzehen aus dem Sud sieben. Die Zwiebeln mit der Flüssigkeit gleichmäßig auf die Einmachgläser verteilen und diese sofort verschließen. Die Gläser in eine mit Wasser ausgegossene, feuerfeste Form geben und im Backofen auf unterster Einschubhöhe bei 100°C ca. 15 Minuten einkochen. Die Einweckzeit beginnt, wenn die Flüssigkeit anfängt zu „perlen“, sich darin also Bläschen bilden. Mindestens 2 Tage stehen lassen.

KRÄUTERBUTTER Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Restliche Zutaten hinzufügen, alles gut vermengen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Kräuterbutter auf einem kleinen Teller oder Förmchen anrichten und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Tipp: Für Kräuterbutter in Scheiben, die Butter vor dem Kühlen in einer länglichen Bahn in Butterbrotpapier geben, einrollen und für 3 Stunden kalt stellen. Anschließend aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben schneiden.



Rumpsteak

