Käsesteak

powered by: Gary's Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 15:53:48 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 Rumpsteaks, Pfeffer, Öl, Salz, 4 El gerieb. Parmesan, 1 Eigelb, 1 Tl Paprika, 1/2 Tl engl. Senfpulver, 1/4 I helles Bier

Zubereitung

Steaks pfeffern, mit Öl einstreichen, auf den heißen, eingefetteten Grillrost legen, grillen und salzen. Währenddessen Parmesankäse mit Eigelb, Paprika, Senfpulver und Bier vermischen. Die Creme auf die Steaks streichen und überkrusten lassen. Dazu Kartoffeln in Folie mit Sauerrahm und Kräutern, Selleriesalat und Grilltomate.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	