

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

## Beschreibung

### Zutaten

4 Rumpsteaks, Pfeffer, Öl, Salz, 4 Ei gerieb. Parmesan,  
1 Eigelb, 1 TI Paprika, 1/2 TI engl. Senfpulver,  
1/4 l 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

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