

KÖFERLI

FLEISCH UND MEHR

Rinds-Entrecôte Café de Paris (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 10 Min.

Braten in der Pfanne: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

720 g Rinds-Entrecôte (portioniert à 180 g pro Person)
4 g Köferlis Haus Gewürzmischung für Fleisch
20 g Rapsöl VitaÖl
200 g Café de Paris Butter

Zubereitung

1. Die Rinds-Entrecôtes 30 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Café de Paris Butter in gleichmässige Scheiben von 5 mm Dicke schneiden.
3. Den Grill im Backofen auf 230°C vorheizen.
4. Die Entrecôtes mit der Gewürzsalzmischung würzen.
5. In der Bratpfanne, im erhitzten Öl beide Seiten ca. 3 Minuten anbraten.
6. Das Fleisch herausnehmen und in eine feuerfeste Schale oder auf ein Blech legen.
7. Café de Paris Scheiben auf dem Fleisch verteilen und im Ofen während etwa 2 Minuten goldgelb überbacken.
8. Dazu passen Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin.

Zusatzinformationen

- Beim Garen sollte man bedenken, dass das Fleisch beim Überbacken noch nachzieht.
- Die Entrecôtes können auch auf dem Grill angebraten werden.