

Braten Rezepte

Kalbs Steak auf Leipziger Art

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Braten, Kalbfleisch, Sachsen

ZUTATEN

4	Schöne Kalbssteaks	50 g	Butter
	Salz	2	Essl. Krebsbutter
	Pfeffer	250 g	Krebsschwänze
1	Hauch Paprika	750 g	Kartoffeln
1	Dose/n Leipziger Allerlei oder - frisches Gemüse		Salate

In der heißen Butter die leicht geklopften und gut gewürzten Steaks langsam braten, auf heißer Platte anrichten, mit der zerlassenen Krebsbutter beträufeln und mit den Krebsschwänzen umlegen.

Diese können natürlich fortfallen. Salzkartoffeln und Gemüse und Salat - z. B. Tomaten - dazu.

Das ist nun ein sehr leckeres Rezept, das sich mitunter auf den Speisekarten großer Hotels findet, aber auch zu Hause zuzubereiten ist, denn die eine oder andere Beigabe kann entfallen.