

# ERNA-Rezeptvorschlag: Gebratenes Carpaccio



## ZUTATEN für 4 Personen

360 g ERNA-Rumpsteak  
2 EL Bratöl  
8 EL Butter  
2 Knoblauchzehen  
40 ml Reissig  
8 EL Sojasauce  
2 EL Zucker  
1 Bund Schnittlauch  
2 Walnüsse

## Würzmischung

Salz  
Paprika edelsüß  
Pfeffer schwarz  
Wer hat:  
Chilipulver  
Knoblauchpulver  
Zwiebelpulver  
Oregano  
Thymian oder eine  
Fertigmischung nutzen

*Alle Gerichte immer nach persönlichem Geschmack abschmecken / würzen.*

- Rumpsteak von beiden Seiten mit Bratöl einreiben und mit Gewürzmix würzen.
- Steak in eine heiße Pfanne geben und für ca. 45 Sek. von jeder Seite kräftig dunkel anbraten.
- Aus der Pfanne nehmen und schräg in dünne Scheiben schneiden.
- Scheiben nebeneinander auf Tellern anrichten.
- Butter in der Fleischpfanne erhitzen.
- Knoblauch in feine Scheiben schneiden und zur Butter in die Pfanne geben.
- Die Knoblauch-Butter nussig, also braun werden lassen.
- Pfanne von der Hitze nehmen.
- Reissig, Sojasauce und Zucker in die Butter geben, gut verrühren und großzügig über dem Rinder-Carpaccio verteilen.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Carpaccio mit Schnittlauch und frisch geriebener Walnuss garnieren.

