

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Blutiges Pfeffersteak

Für 6 Personen / Zubereitungszeit ca. 10 Min. / 4+1 Std marinieren

Olivenöl	6 EL	mit
Spätburgunder trocken	6 EL	verrühren.
Rindersteaks	6 x 250 g	darin wenden und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Rosmarin	3 Zweige	waschen und grob hacken.
Pfefferkörner, bunt	3 EL	grob zerdrücken und mit dem Rosmarin mischen.
		Steaks trocken reiben, Pfeffer-Rosmarin-Mischung auf beiden Seiten fest andrücken und eine Stunde stehen lassen.
		Steaks je 1 Minute pro Seite scharf anbraten und dann in weiteren 1-6 Minuten bei geringerer Hitze wie gewünscht rare, medium oder well-done fertig braten.
		In fingerdicke Streifen schneiden, mit würzen und sofort servieren.
Salz		

Der ideale Begleiter

[Kiefer Spätburgunder Tradition Trocken](#)

