

Rumpsteak vom American Beef

Bei argentinischem Roastbeef schneidet AK das Fett weg, weil es ihm nicht so gut schmeckt. Bei American Beef schmeckt ihm das Fett. Er schneidet daher das Fett nicht weg. Manche schneiden Fett ein, das ist aber nicht nötig.

Mit Salz und Pfeffer würzen, im mittelheißen Fett anbraten. Die erste Seite ca. 5 Min. die zweite nur ganz kurz anbraten. Dann in vorbereitete Styropor-Box geben (siehe Lammrücken), mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend schräg aufschneiden.