

Zutaten

- 4 Rump Steaks à 250 g
- Meersalz, gestoßener Pfeffer
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch

Hauptgang, vom Grill

Rump Steaks

Entdecken Sie unser Rezept für saftige Rump Steaks mit aromatischen Kräutern. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Steaks auf einem Backblech verteilen und im Ofen bei 55 Grad 60 Minuten zusammen mit den Kräutern und Knoblauch garen. Anschließend die Kräuter entfernen und das Fleisch mit Salz würzen. Die Steaks in einer heißen Grillpfanne auf beiden Seiten ca. 1 Minute scharf anbraten. Anschließend mit grobem Pfeffer würzen.