

## Rumpsteak mit Rahm-Champignons

### Für 1 Person

180 g Rumpsteak	3 grosse Champignons	1/2 grosse Zwiebel
1 Spur Rotwein	1/2 Glas Sahne	1/2 Bund Petersilie
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Das Steak würzen und in Öl scharf anbraten - 1 Minute von jeder Seite.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in die gleiche Pfanne Champignonscheiben und Zwiebelringe geben, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Durchschwenken und mit einem Schuss Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Sahne in die Pfanne geben und wenn alles eingekocht ist, frisch gehackte Petersilie drüberstreuen.

Die Sauce über das Rumpsteak geben.

Steffen Henssler am 02. Juli 2020