

Rumpsteak mit Chili-Schokoladen-Sauce

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

- 1 Birne
- 250 ml Rotwein
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zwiebel
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 EL Butter
- 150 ml Rinderfond (aus dem Glas)
- 25 g dunkle Herrenschokolade
- 2 TL Cumberlandsauce (Fertigprodukt)
- 1 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von hellen Saucen
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 EL Öl
- 2 Rumpsteaks (à 180 g)
- nach Belieben frischer Rosmarin zum Garnieren

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2599 kJ
Energie (Kilokalorien):	619 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	30 g
davon Zucker:	24 g
Ballaststoffe:	3,1 g
Eiweiß:	46 g
Salz:	0,71 g

Zubereitung

1. Birne schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. Rotwein und Rosmarin in einem Topf aufkochen, Birnenhälften zugeben und ca. 8-10 Minuten nicht zu weich garen.

2. Zwiebel pellen und in Ringe schneiden. Chilischote putzen, abspülen und fein schneiden. Butter in einem

kleinen Topf erhitzen. Zwiebel darin goldgelb anbraten. Chili zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit einer kleinen Kelle Rotweinsud ablöschen. Rinderfond angießen und bei starker Hitze ca. 1/3 einkochen lassen. Schokolade zerbröckeln und in dem Fond schmelzen. Cumberlandsauce und Saucenbinder einrühren. Unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rumpsteaks darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Birnenhälften aus dem Sud nehmen. Rumpsteaks zusammen mit der Sauce und den Birnenhälften anrichten. Nach Belieben mit frischem Rosmarin garniert servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen