



Besser essen.
Besser leben.

AMC Rindersteak

👤 2 Personen ⌚ 5 Minuten ⏳ 10 Minuten 🍴 normal

Zutaten

Rindersteaks

300 g Entrecote

1 Prise Salz

Kräuterbutter

200 g Butter

1 Stck. [Knoblauchzehe](#)

1 EL Gartenkräuter

1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure



Zubereitung

Rindersteaks braten

1. Topf auf die Navigeno stellen und auf Stufe "A" drehen. Anschließend den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. in der Zwischenzeit das Fleisch gut von beiden Seiten würzen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist, die Navigeno zurück auf Stufe 6 stellen. Danach die Steaks in den Topf geben und von beiden Seiten für ca. 1 Minute anbraten
2. Sobald die die Steaks von beiden Seiten angebraten sind, die Steaks in die Softtera Schale legen und die Schale zurück in den Topf legen. Anschließend den Topf in den Servierdeckel stellen und die Navigeno überkopf auf den Topf legen. Die Navigeno auf Stufe 1 drehen und den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen
3. Sobald die Zeit abgelaufen ist, die Steaks aus dem Topf nehmen und für 2 Minuten ruhen lassen.

Kräuterbutter

4. Die Butter, eine zerdrückte Knoblauchzehe und Gartenkräuter in den Quickcut geben. Anschließend alles gut würzen und mit dem Quickcuk zerkleinern.

Verwendete Produkte



Topf 24cm 3.5l