

## REZEPT

# Rindersteak mit Meerrettich-Kräuterbutter

## ZUTATEN

2 Rindersteaks  
1 EL Speiseöl  
100g Butter  
1 EL Bayerischer Meerrettich scharfwürzig  
1 EL Zitronenabrieb  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
Rosmarin

## ZUBEREITUNG

1. Die Steaks mit dem Öl einpinseln und auf dem Grill kurz scharf anbraten.
2. Anschließend bei mittlerer Temperatur 5-8 Minuten ziehen lassen. Dabei mehrfach wenden.
3. Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.
4. Meerrettich, Zitronensaft und Zitronenabrieb mit der Butter verrühren bis die Masse cremig ist.
5. Rosmarin unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Steaks zusammen mit der Meerrettich-Kräuterbutter servieren.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---