

Minutensteaks in Kresserahm

Zutaten für 4 Personen:

4 Minutensteaks

30 g Butter

3 EL Weißwein

0,5 Pack. Kresse

150 g Rhönland Landrahm

200 g Wildreis

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Wildreis nach Packungsaufschrift zubereiten.

Die Minutensteaks abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und in der heißen Butter von beiden Seiten 3 - 4 Minuten braten.

Den Landrahm in einen Topf geben und unter Erhitzen und ständigem Rühren auflösen. Wein und Kresse zugeben, kurz durchziehen lassen, eventuell mit etwas Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Fleisch mit dem Wildreis auf 4 Tellern anrichten, mit der Soße und einem Salat servieren.

Guten Appetit!

