



**Rezept**

**Rinds Entrecote Zitronenbutter**

**Rezept Bild**



**Zutaten**

- Rinds Entrecote 2 - 3 cm
- Puderzucker

**Zitronen Senf Butter**

- 1 EL Senf
- 1 Zitrone
- reichlich Butter
- Salz/Pfeffer

## Zubereitung

- Rinds Entrecote im Ofen 1h bei 80° C aufwärmen
- Grillpfanne mit reichlich Puderzucker bestreuen
- Puderzucker stark erwärmen (Video) und das Fleisch kräftig anbraten. Je Seite 1-2 Min. (.....ja nicht länger)
- Mit der Zitronen Senf Butter servieren

## Tipps und Tricks

ACHTUNG: Der Trick mit dem Puderzucker funktioniert nur mit der Zitronen Senf Butter (suess/sauer)

## Fazit

Super....Logisch

Tags

[Rind](#) [Rinds Entrecote](#)

## Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

## Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

## Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

## Rezeptfotos





