



STEAK 'N' PEPA

ZUTATEN

g Zuckerschoten
Prise TL Salz
El. Gemüsebouillon
Stk Rumpsteaks (á 200 g)
Prise TL Pfeffer
El. Butterschmalz
El. Butter
g de pommes de terre bleues
Beutel THOMY Pfeffersauce
Zweige Rosmarinzweige zum Garnieren

ANWEISUNG

Schritt 1	Laver les haricots et les faire cuire à l'eau bouillante salée avec du bouillon de légumes pendant environ dix minutes. Égoutter, refroidir brièvement à l'eau et égoutter à nouveau.
Schritt 2	Saler et poivrer les steaks. Dans une poêle, faire chauffer deux cuillères à soupe de saindoux et faites revenir la viande de chaque côté pendant trois à cinq minutes. Mettre le beurre dans une casserole et y verser les haricots, saler et poivrer.
Schritt 3	Couper les pommes de terre en morceaux moyens et les faire sauter dans deux cuillères à soupe de beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis assaisonner avec du sel et du poivre.
Schritt 4	Faire chauffer la sauce THOMY poivre dans une casserole, la servir avec la viande, les pommes de terre sautées, les haricots et garnir de romarin.