



## Susländer Steaks



### ZUTATEN pro Person:

ca.180 g Steak

1 EL Butter

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Kräuter nach Belieben

etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG:

Butter bei kleiner Hitze in der Pfanne schmelzen. Das Susländer Steak hinzugeben. Nach halber Bratzeit eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe in kleinen Stücken in die Pfanne geben. Die Steaks mit etwas Salz und Pfeffer nach dem Braten würzen, und mit dem Bratensud übergossen servieren.

Guten Appetit!

---