**Rumpsteak „Strindberg“**

**Zutaten:**



150g Roastbeef  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 El Senf  
1 Ei  
1 Tl Meerettich

**Zubereitung:**

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein schneiden und mit dem Senf und dem Meerrettich zusammen mischen.  
Das Steak mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit der Senf-Mischung auf einer Seite bestreichen.  
Das Ganze erst in Mehl und dann in Ei wenden und in eine Heiße Seite mit der Senf-Seite zuerst anbraten. Danach im Ofen weiter Garen.  
Bei 2cm Fleischhöhe empfehlen wir 8 Minuten nach dem Braten bei 160°C.  
Dann einfach nur noch genießen.