



# Scharbaum

## FLEISCHEREI

### Rumpsteak mit Zwiebeln und Majorankartoffeln



Kartoffeln gut waschen, mit Salz und Kümmel gar kochen, dann die Schale abpellen. Rumpsteaks mit Klarsichtfolie abdecken und leicht klopfen. Den Bindegewebe-Fettrand mehrmals einschneiden, so zieht sich das Fleisch beim Braten nicht zusammen. Fleisch in heißem Olivenöl auf jeder Seite 2-3 Minuten braten, dabei würzen. Mit einem Löffel Butter zu Ende braten. Rumpsteaks in Alufolie einwickeln und im warmen Ofen, ruhen lassen. Im Bratfett Zwiebelstreifen und Frühlingzwiebeln goldbraun braten, dabei leicht pfeffern und mit einigen Spritzern Sojasoße verfeinern. In einer anderen Pfanne etwas Butter schmelzen, darin die Pellkartoffeln anbraten und mit reichlich Majoranblättern durchschwenken.

Guten Appetit

Das Team der Fleischerei Scharbaum

### .....frischer geht`s nicht

Unsere Wochenangebote gelten nur für unser Geschäft: Roggenmarkt 16, 44532 Lünen

Solange der Vorrat reicht. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen.

Fleischerei Scharbaum GmbH & Co. KG • Roggenmarkt 16 • 44532 Lünen

Tel. 02306-24170 • [www.fleischerei-scharbaum.de](http://www.fleischerei-scharbaum.de)

Öffnungszeiten: Di.-Fr. 8°°- 18°° Uhr • Samstag 8°°- 13°° Uhr