

# Michael Möller

running | biking | coaching \*

Sport für den guten Zweck

\* & cooking 😊



## Schlemmer Hüftsteak

### Zutaten

200 g gewürfelten Bacon

2 in Halbringe geschnittene

Gemüsezwiebeln

Salz und Pfeffer

4 Hüftsteaks

Speck und Zwiebeln

ca 100 ml Hollandaise Sauce

ca. 100 g geriebener Mozzarella

in der Pfanne auslassen,

hinzufügen, anbraten und schmoren, danach mit würzen und warmstellen

von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten, danach auf das Warmhalterost setzen

auf die Steaks,

auf Speck und Zwiebel verteilen, danach

draufsetzen. Deckel schließen.

Die Steaks bis auf 57° Celsius Kerntemperatur ziehen lassen, vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Weil es zur Hollandaise und Jahreszeit passte hatten wir Spargel und Kartoffeln und die restliche Sauce Hollandaise dazu.