



# RINDERPFEFFERSTEAK / APPENZELLER RINDERSTEAK

Ausgangsmaterial  
Rinderpfeffersteak

1.000 kg Rindersteak vom Stotzen, Hochrücken oder Entrecôte

Ausgangsmaterial  
für Appenzeller

10 Stk. Rindersteaks mit Tasche / doppelt geschnitten  
Holzspiesse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm  
Rinderpfeffersteak

100 g Grün Pfeffer Marinade Sensia® ..... Art.-Nr. 16170

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm  
für Appenzeller Füllung

150 g Mostbröcklianschnitte gewolft 3 mm  
50 g Frischkäse  
1 g Dekormischung grün ..... Art.-Nr. 6421

Arbeitsanleitung

1. Die geschnittenen Rindersteaks mit der Grün Pfeffer Marinade Sensia® (100 g/kg) marinieren.
2. In einer Schale im Buffet präsentieren.
3. Die Zutaten für die Appenzeller Füllung gut vermischen.
4. Die Steaks mit der Füllung füllen und mit einem Holzspieß verschliessen.
5. Mit der Grün Pfeffer Marinade Sensia® marinieren und in einer Schale präsentieren.

Zubereitung

1. Die Steaks in der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten.