

# SAUER-STEAK

## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 400g Rindersteaks
- Öl
- 2 Limetten
- Salz, Pfeffer

  
**FOTO  
FOLGT**

## Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Fleisch waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Anschließend heraus nehmen und zur Seite stellen. Im gleichen Bratöl das Fleisch scharf anbraten. Für die Soße die Limetten auspressen und den Saft mit Salz und Pfeffer würzen. Rindersteak in Streifen schneiden und mit Zwiebeln und Soße servieren.

**Tipp:**  
Kombiniere dieses Gericht mit einem gemischten Salat.