

Løgbøffer fra Wien



4 personer

4 løg i ringe

2 spsk. smør

4 bøffer (entrecôte)

salt, peber

2 spsk. mel

2 små syltede, grofthakkede agurker

2 spsk. olie

1½ dl bouillon

2 tsk. kapers

1½ dl creme fraiche

½ tsk. sennep

½ tsk. sød paprika

Smelt smørret på en pande og svits løgringene. Tag dem af panden.

Gnid bøfferne med salt og peber og vend dem i melet. Varm olien på panden og steg bøfferne 3-4 min. på hver side. Læg dem i et fad og dæk med løgringe og hold det varmt.

Kog panden af med bouillon, tilsæt kapers, agurk og creme fraiche. Smag til med sennep og paprika. Varm saucen godt igennem og hæld den over bøfferne.

Tilbehør: pommefrites, ovnstegte kartofler

