

## **Scharfe Büffelstreifen**



### **Zutaten:**

Fingerdicke Streifen aus dem Büffelsteak (Spitze und Kopf), ca. 200 g pro Portion  
Chilli-Pulver  
Salz  
Geschroteter Pfeffer  
Dijon-Senf  
Olivenöl (Pflanzenöl)

### **Zubereitung:**

Fleischstreifen salzen und mit Senf einreiben, mit Pfeffer und Chili würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleischstreifen etwa 2 bis 3 Minuten von allen Seiten anbraten. Fertig.

---

### **Bezugsmöglichkeiten**

#### **Schradenfrucht Gröden - Landwirtschaftliche Unternehmensgesellschaft mbH**

Mittelweg 9  
04932 Gröden  
Telefon: +49 35343. 211  
Telefax: +49 35343. 61370  
E-Mail: [info@schradenfrucht.de](mailto:info@schradenfrucht.de)  
Internet: [www.schradenfrucht.de/](http://www.schradenfrucht.de/) [www.schradenbueffel.de](http://www.schradenbueffel.de)