



## Rumpsteak in Knoblauchbutter

"Ein Handwerker braucht was handfestes."

Zutaten (4 Personen):

- 4 Rumpsteaks
- 10 Zehen Knoblauch, gepresst
- 1 kleiner Bund Petersilie, gehackt
- 200 g Butter
- etwas Fett
- Salz
- grober, schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Eine gefettete gusseiserne Pfanne auf der Herdplatte stark erhitzen. Die Steaks je Seite eine Minute scharf anbraten und nach dem Wenden salzen und pfeffern. Temperatur runterschalten. Butter, Knoblauch und Petersilie in die Pfanne geben und die Steaks gar ziehen lassen (medium etwa 4-5 Minuten). Die Steaks mit Knoblauchbutter servieren. Dazu passen Pommes oder Kartoffelpüree und ein kräftiger Salat.

Kleiner Tipp: Die Steaks nach dem Einkaufen 4-5 Tage im Kühlschrank nachreifen lassen, abspülen und trockentupfen.

Gemeinderat  
Listenplatz Nr.

8

## Ziele definieren, strukturieren, planen und umsetzen.

"Bad Dürkheim muss sich in Zukunft neu positionieren, um attraktiv zu bleiben."

### Mein Motto:

Stelle Dich Deinen Aufgaben /  
Jede Aufgabe kann eine Herausforderung sein.

### Meine Schwerpunkte:

Ziele und Wünsche der Bad Dürkheimer zu verfolgen.  
Bezahlbare Bauplätze für junge Familien.  
Touristische Attraktionen weiter favorisieren.  
Durch ein neues Gewerbegebiet kann auf eine Grundsteuererhöhung in Zukunft verzichtet oder sogar eine Entlastung vorgenommen werden. Dadurch erhält auch die Stadt mehr finanziellen Spielraum für anstehende Aufgaben und Projekte.

Jahrgang: 1983

Hobbys: Feuerwehr, Radfahren, Skifahren

Vereine: Freiwillige Feuerwehr Bad Dürkheim  
Narrenzunft Bad Dürkheim



**Michael Mühlberger**

Zimmerermeister / Geschäftsführer



**Freie  
Demokraten**

FDP