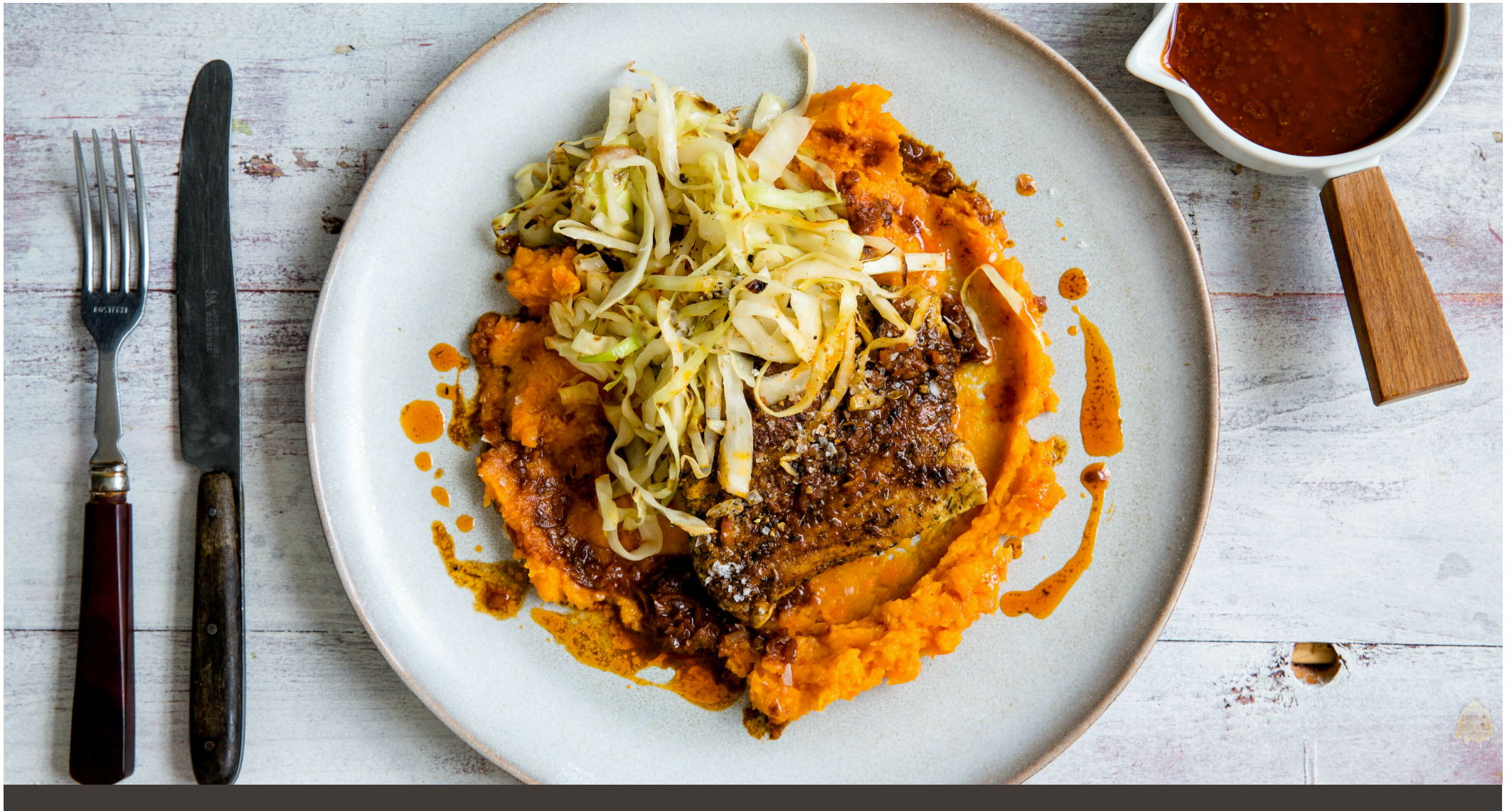


MARLEY SPOON



Portugiesisches Schweinesteak

mit Süßkartoffelpüree und Krautsalat



30-40min



3-4 Personen

An manchen Tagen ist die Vorfreude auf ein kross gebratenes Stück Fleisch so groß, dass man es kaum erwarten kann, in seiner Küche loszulegen. Das nach portugiesischer Art zubereitete pikante Rückensteak mit feiner Schalottensauce wird deine Erwartungen definitiv erfüllen: Serviert mit wohligh wärmendem Süßkartoffelpüree und kurz in Knoblauch angebratenem Weißkohl hast du den Teller deiner Träume im Nu aufgeputzt.

Was du von uns bekommst

- 2 große Süßkartoffeln
- 3 Karotten
- 2 Packungen Schweinerückensteak
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 400g geschnittener Weißkohl

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Alufolie
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 571kcal, Fett 21.7g, Kohlenhydrate 53.3g, Eiweiß 33.1g



1. Püree zubereiten

Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** ggf. schälen und grob würfeln. In einem mittelgroßen Topf mit Wasser bedecken, ½TL Salz hinzugeben, dann zum Kochen bringen. Das **Gemüse** in 12-15Min. weich garen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben, zu einem **glatten Püree** stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Sauce zubereiten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. anbraten, bis das **Fleisch** durch ist. In ein Stück Alufolie wickeln. Die **Schalotten** und das **Paprikapulver** ca. 2Min. im Bratfett bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit 2EL Balsamicoessig und 3EL Wasser ablöschen, 2EL Butter unterrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen und von beiden Seiten mit der **Gulasch-Gewürzmischung** und 1 Prise Salz einreiben. **Tipp:** Wer mag, kann das **Fleisch** zuvor plattieren.



5. Weißkohl braten

Den **Knoblauch** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. Dann den **Weißkohl** hinzugeben und 3-4Min. unter ständigem Rühren braten, bis der **Kohl** weich wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Schalotte schneiden

Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in hauchdünne Scheibchen schneiden.



6. Anrichten und servieren

Das **Süßkartoffelpüree** auf Teller verteilen und etwas glatt streichen. Darauf das **Fleisch** und den **Weißkohl** anrichten. Nach Belieben mit der **Sauce** beträufeln und servieren.