



Bio-Entrecôte mit Salbeisauce

dazu Yorkshirepudding und feiner Rosenkohl



40-50min



2 Personen

Was sich hier in geschmackvoller Harmonie auf deinem Teller abspielt, hat einfach alles, was das Herz begehrt: saftiges Bio-Entrecôte, fluffige Yorkshirepuddings aus dem Ofen, aromatischen Rosenkohl mit feinen Cranberrys und eine verführerisch-cremige Zwiebelsauce mit Salbei und Senf. Sehr guten Appetit!

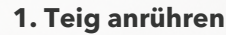
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Zwiebel
- 400g Rosenkohl
- 25g getrocknete Cranberrys
- 1 Pck. Bio-Entrecôte
- 10g Salbei
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz

- 100ml Milch ³
- 80g Weizenmehl ²
- 1½EL körniger Senf ⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen und Auflaufform
- Muffin-Backform
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 960kcal, Fett 56.1g,
Kohlenhydrate 60.7g, Eiweiß 48.9g

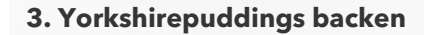


A top-down view of a round glass plate containing a pile of roasted green eggplants, sliced red bell peppers, and small pieces of white cheese or onions.

Den fertig gerösteten **Rosenkohl** mit den **Cranberrys** und 2TL Honig vermengen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Bis zum Servieren warm halten. Das **Fleisch** trocken tupfen und von beiden Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



Eine mittelgroße Pfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen und 1EL Pflanzenöl hineingeben. Das **Fleisch** auf jeder Seite 1–2Min. anbraten. Dann herausnehmen, in eine kleine Auflaufform geben und in 5–7Min. im Ofen fertig garen. Für die **Sauce** die Hitze reduzieren und die **Zwiebeln** und die **½ des Salbeis oder mehr** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3–4Min. anschwitzen.



1TL Mehl unterrühren, 200ml Wasser
angießen und die **½ des Brühgewürzes**,
1½EL körnigen Senf und ½TL Zucker
einrühren. Ggf. mit mehr **Brühgewürz**
abschmecken. Die **Sauce** aufkochen und 3-
4Min. einköcheln lassen. Den **Salbei**
herausnehmen. Das **Fleisch** in Tranchen
schneiden, mit der **Sauce** beträufeln und mit
den **Yorkshirepuddings** und dem
Rosenkohl servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)