



Bio-Entrecôte mit Salbeisauce

dazu Yorkshirepudding und feiner Rosenkohl



40-50min



3-4 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!

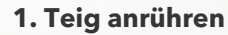
- 4 Bio-Eier ¹
- 150g Weizenmehl ²
- 1 Zwiebel
- 400g Rosenkohl
- 50g getrocknete Cranberrys
- 2 Pck. Bio-Entrecôte
- 10g Salbei
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz

- 200ml Milch ³
- 3EL körniger Senf ⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

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

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

Energie 823kcal, Fett 48.2g,
Kohlenhydrate 49.5g, Eiweiß 45.6g



A top-down view of a glass bowl containing a salad of sliced cucumbers, cherry tomatoes, and red onions, garnished with a small amount of white dressing.

4. Rosenkohl verfeinern

2. Rosenkohl backen

5. Fleisch garen

3. Yorkshirepuddings backen

A top-down view of a black bowl filled with a thick, yellow-orange lentil soup. The soup is garnished with finely chopped green herbs. The bowl has a long, dark handle extending to the right. The background is a light-colored, textured surface.

6. Sauce zubereiten

Das **übrige Mehl** unterrühren, 400ml Wasser angießen und die **½ des Brühgewürzes**, 3EL körnigen Senf und 1TL 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.