



Rinderhüftsteak mit Brokkolini

mit Satay-Erdnussauce auf Hutspot



ca. 40min



2 Personen

Lust auf etwas Neues? Wir haben im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand geschaut und präsentieren dir hier den niederländischen Klassiker Hutspot. Serviert mit einem saftigen Rinderhüftsteak, gebackenen Brokkolini und einer feinen Erdnussauce erfährt der deftige Stampf aus Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln ein zeitgemäßes, überaus köstliches Upgrade. Eet smakelijk!

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 1 Packung Brokkolini
- 1 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 140g Satay-Erdnussauce ^{1,3,4}

- 75ml Milch ²
- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Energie 944kcal Fett 41.4g



4. Fleisch braten

2. Gemüse stampfen

5. Fleisch verfeinern

3. Brokkolini rösten

6. Sauce zubereiten

Die **Erdnussauce**, die **½ der Brühe** und 1TL Essig in die Pfanne geben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Flüssigkeit bei niedrigster Hitze ca. 2Min. köcheln lassen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Das **Fleisch** und die **Brokkolini** auf dem **Hutspot** anrichten, nach Belieben mit der **Sauce** garnieren und servieren.