



Bio-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 Bio-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 Hühnerbrühwürz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Bio-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 945kcal Fett 41,1g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in ca. 2cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. Das **Gemüse** in das kochende Wasser geben und in 20-25Min. gar kochen.



Das **Gemüse** in einem Sieb abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit 50-75ml Milch, 1EL Butter und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer grob stampfen, dann abgedeckt bei niedrigster Hitze warm halten. Gelegentlich umrühren und ggf. esslöffelweise Wasser oder Milch hinzugeben, wenn der **Hutspot** zu trocken wird.



Die **Brokkolini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 8-12Min. rösten, bis die **Brokkolini** gar und leicht gebräunt sind.



Die **½ des Brühwurzes** in 250ml heißem Wasser auflösen. Den **ungeschälten Knoblauch** mit der Klinge eines breiten Messers zerdrücken. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit der **restlichen Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten.



Die Pfanne vom Herd nehmen und die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren. 1EL kalte Butter und den **Knoblauch** in die Pfanne geben und die Pfanne zurück auf den Herd stellen. Das **Fleisch** auf jeder Seite weitere 1-2Min. braten, dabei mit einem Löffel kontinuierlich Bratfett über das **Fleisch**. Das **Fleisch** bis zum Servieren abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**