



Bio-Rinderhüftsteak mit Brokkolini

mit Satay-Erdnussauce auf Hutspot



40-50min



3-4 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!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 4 Zwiebeln
- 2 Packungen Brokkolini
- 2 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Bio-Rinderhüftsteak
- 280g Satay-Erdnussauce ^{1,3,4}

- 150ml Milch ²
- 4EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Energie 845kcal Fett 41,2g



4. Fleisch braten

2. Gemüse stampfen

5. Fleisch verfeinern

3. Brokkolini rösten

6. Sauce zubereiten

Die **Erdnussauce**, die **Brühe** und 2TL 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.