



Rindersteak mit Anna-Kartoffeln

dazu Salat mit Zwiebel-Senf-Dressing



30-40min



2 Personen

Die „Pommes Anna“ sind eine Kartoffelbeilage aus der klassischen französischen Küche. Die hauchdünnen Kartoffeln werden mit Butter und Knoblauch im Ofen gebacken und werden einfach unglaublich lecker. Dazu gibt es ein saftiges Rumpsteak und einen feinen Salat mit roten Zwiebeln und Senfdressing. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Romanasalat
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rindersteak
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf¹⁰
- 1 Päckchen Himbeeressig¹²

Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Butter⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße ofenfeste Pfanne
- kleine Pfanne
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

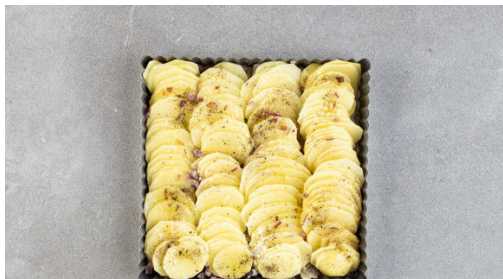
Nährwertangaben pro Portion

Energie 719kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 48.0g, Eiweiß 42.7g



1. Salat schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Salat** in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **drei Hälften** in feine Würfel, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Kartoffeln backen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer Auflaufform verteilen, dabei etwas Butter zurückhalten. Die **Kartoffelscheiben** fächerweise einschichten und mit der restlichen Butter beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffeln** 20-25Min. im Ofen backen, bis sie gar sind.



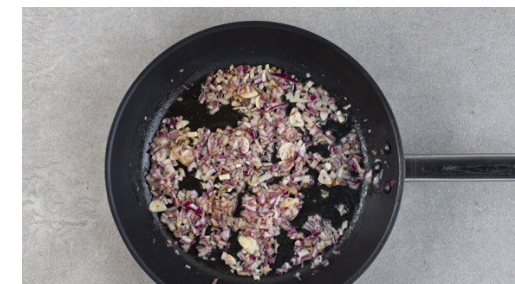
2. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden.



5. Fleisch garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten, dann im Ofen 5-6Min. garen, bis das **Fleisch** medium durch ist. **Tipp:** Wer keine ofenfeste Pfanne hat, gibt das **Fleisch** nach dem Anbraten einfach in eine kleine Auflaufform.



3. Zwiebelbutter vorbereiten

In einer kleinen Pfanne 2-3EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und aufschäumen lassen, dann die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** unterrühren und ca. 1Min. anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen.



6. Dressing zubereiten

Die **Zwiebelstreifen** mit dem **Senf** und je 2EL Olivenöl, **Himbeeressig** und Wasser zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und mit dem **Salat** vermengen. Die **Steaks** mit den **Anna-Kartoffeln** und dem **Salat** anrichten und servieren.