



Rindersteak mit Salbeisauce

dazu Yorkshirepudding und Rosenkohl



40-50min



3-4 Personen

Nur das Beste für das Fest der Feste! Was sich hier in geschmackvoller Harmonie auf deinem Teller abspielt, hat einfach alles, was das Herz begehrt: saftiges Rindersteak, fluffige Yorkshirepuddings aus dem Ofen, aromatischen Rosenkohl mit feinen Cranberrys und eine verführerisch-cremige Zwiebelsauce mit Salbei und Senf. Sehr guten Appetit!

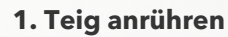
- 4 Bio-Eier ¹
- 150g Weizenmehl ²
- 1 Zwiebel
- 400g Rosenkohl
- 25g getrocknete Cranberrys
- 4 Rinderhüftsteaks
- 10g Salbei
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz

- 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 735kcal, Fett 40.4g,
Kohlenhydrate 49.0g, Eiweiß 45.0g



Den fertig gerösteten **Rosenkohl** mit den **Cranberrys** und 2TL Honig vermengen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Bis zum Servieren warm halten. Das **Fleisch** trocken tupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

A top-down view of a black frying pan on a light-colored, textured surface. Inside the pan, two pieces of meat are cooking. The meat is browned and has a slightly irregular, textured appearance. The pan has a long, dark handle extending to the right. The background is a plain, light-colored surface.

Eine große Pfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen und 2EL Pflanzenöl hineingeben. Das **Fleisch** auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Dann herausnehmen, in eine mittelgroße Auflaufform geben und in 5-7Min. im Ofen fertig garen. Für die **Sauce** die Hitze reduzieren und die **Zwiebeln** und den **Salbei** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anschwitzen.



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. A long, dark handle extends from the right side of the bowl. The bowl sits on a light-colored, textured surface.

Mit dem **übrigen Mehl** bestäuben und umrühren, 400ml Wasser angießen und die **½ des Brühgewürzes**, 3EL körnigen Senf und 1TL Zucker unterrühren, ggf. mit **Brühgewürz** abschmecken. Die **Sauce** aufkochen und 3-4Min. köcheln lassen. Den **Salbei** herausnehmen. Die **Steaks** in Tranchen schneiden, mit der **Sauce** beträufeln und mit den **Yorkshirepuddings** und dem **Rosenkohl** servieren.