



Bio-Rindersteak mit Salbeisauce

dazu Yorkshirepudding und Rosenkohl mit Feige



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 Bio-Rindersteak, fluffige Yorkshirepuddings aus dem Ofen, aromatischen Rosenkohl mit feinen Cranberrys und eine verführerisch-cremige Zwiebelsauce mit Salbei und Senf. Sehr guten Appetit!

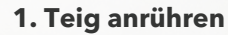
- 4 Bio-Eier ¹
- 150g Weizenmehl ²
- 1 Zwiebel
- 400g Rosenkohl
- 25g getrocknete Cranberrys
- 2 Packungen Bio-Rinderhüftsteak
- 10g Salbei
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürstchen

- 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 734kcal, Fett 40.1g,
Kohlenhydrate 49.9g, Eiweiß 45.4g



4. Rosenkohl verfeinern

2. Rosenkohl backen



5. Fleisch garen

3. Yorkshirepuddings backen

A top-down view of a black bowl filled with a thick, yellow lentil soup. The soup is garnished with fresh green herbs, possibly cilantro, and a small amount of red chili powder is visible on the surface. The bowl has a long, dark handle extending to the right. The background is a light-colored, textured surface.

6. Sauce zubereiten

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.