



Bio-Entrecôte mit Salbeisauce

dazu Yorkshirepudding und feiner Rosenkohl



40-50min



2 Personen

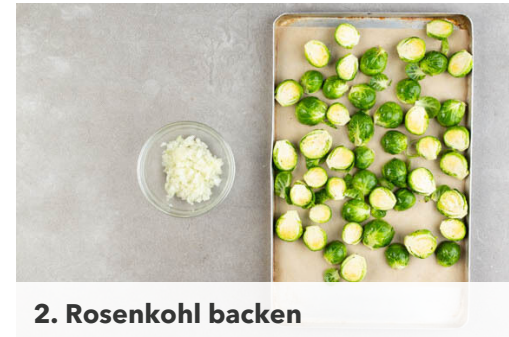
Was sich hier in geschmackvoller Harmonie auf deinem Teller abspielt, hat einfach alles, was das Herz begehrt: saftiges Bio-Entrecôte, fluffige Yorkshirepuddings aus dem Ofen, aromatischen Rosenkohl mit feinen Cranberrys und eine verführerisch-cremige Zwiebelsauce mit Salbei und Senf. Sehr guten Appetit!

- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Zwiebel
- 400g Rosenkohl
- 25g getrocknete Cranberrys
- 1 Pck. Bio-Entrecôte
- 10g Salbei
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz

- 100ml Milch ³
- 80g Weizenmehl ²
- 1½EL körniger Senf ⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen und Auflaufform
- Muffin-Backform
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher

Energie 874kcal, Fett 48.0g,
Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 47.0g



A black frying pan with a long handle is shown from a top-down perspective. Inside the pan, two pieces of meat are cooking in a pool of dark oil. The meat is browned and has a textured, slightly irregular surface. The pan is set against a light-colored, textured background.



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 is placed on a light-colored, textured surface.



Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**



6. Sauce zubereiten

1TL Mehl unterrühren, 200ml Wasser
angießen und die **½ des Brühgewürzes**,
1½EL körnigen Senf und ½TL Zucker
einrühren. Ggf. mit mehr **Brühgewürz**
abschmecken. Die **Sauce** aufkochen und 3-
4Min. einköcheln lassen. Den **Salbei**
herausnehmen. Das **Fleisch** in Tranchen
schneiden, mit der **Sauce** beträufeln und mit
den **Yorkshirepuddings** und dem
Rosenkohl servieren.