



Würziges Rindersteak an Karotten-Bulgur

mit geröstetem Rosenkohl und Joghurdip



ca. 30min



2 Personen

Wer seinem Steak zu aufregenden geschmacklichen Höhenflügen verhelfen will, kann sich in der Welt der Gewürze inspirieren lassen. Heute hat ein saftiges Stück Rind die Ehre, sich in einer betörenden Mischung aus unter anderem Kreuzkümmel, Oregano und Rosmarin zu wälzen. Dazu reichst du nach Fenchelsamen duftenden Bulgur und Rosenkohl, der mit Zitrone im Ofen geröstet und knusprig karamellisiert einfach zum Anbeißen aussieht!

- 1 Karotte
- 1 Pck. Fenchelsamen
- 150g Bio-Bulgur ¹
- 1 Pck. Hühnerbrühwürstchen
- 200g Rosenkohl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Rinderhüftsteaks
- 1 Becher Joghurt ²
- 1 Pck. Chiliflocken

- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 873kcal, Fett 43.6g,
Kohlenhydrate 66.5g, Eiweiß 45.6g



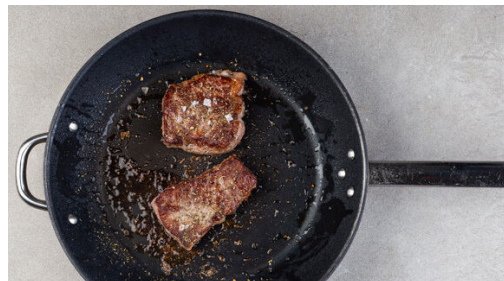
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Fenchelsamen** mit 1EL Butter und 1EL Olivenöl in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze 1-2Min. unter stetigem Rühren anrösten, bis die Butter geschmolzen ist und die **Fenchelsamen** goldbraun sind.



Die **Karotten** in den Topf zu den **Fenchelsamen** geben und in 5-7Min. weich braten, dabei gelegentlich umrühren. Den **Bulgur** mit dem **Brühgewürz** und 300ml Wasser einrühren, zum Kochen bringen und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist.



Die äußeren Blätter des **Rosenkohls** ggf. entfernen und die **Röschen** halbieren. Die **Zitronenschale** abreiben. Den **Rosenkohl** und die **ungeschälte Knoblauchzehe** mit der **Zitronenschale**, der **½ der Gewürzmischung**, 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und im Ofen 12-15Min. backen, bis der **Rosenkohl** gar und knusprig ist.



Die **übrige Gewürzmischung** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit dem **Würzöl** einreiben und in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



Den **Knoblauch** aus dem Ofen nehmen, schälen und mit einer Gabel möglichst fein zerdrücken. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Die **½ des Joghurts** mit dem **Knoblauch, 1EL Zitronensaft, 1 Prise Chiliflocken** und 1TL hellem Essig verrühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Den **übrigen Joghurt** zum Frühstück mit Müsli servieren.



Den **Bulgur** mit einer Gabel auflockern, dabei 1 EL Butter untermengen, dann nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** gegen die Faser in Tranchen schneiden. Den **Rosenkohl** und den **Bulgur** auf Teller verteilen und das **Steak** darauf anrichten. Mit dem **Dip** beträufeln und **nach Belieben** mit den **restlichen Chiliflocken** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\)](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**