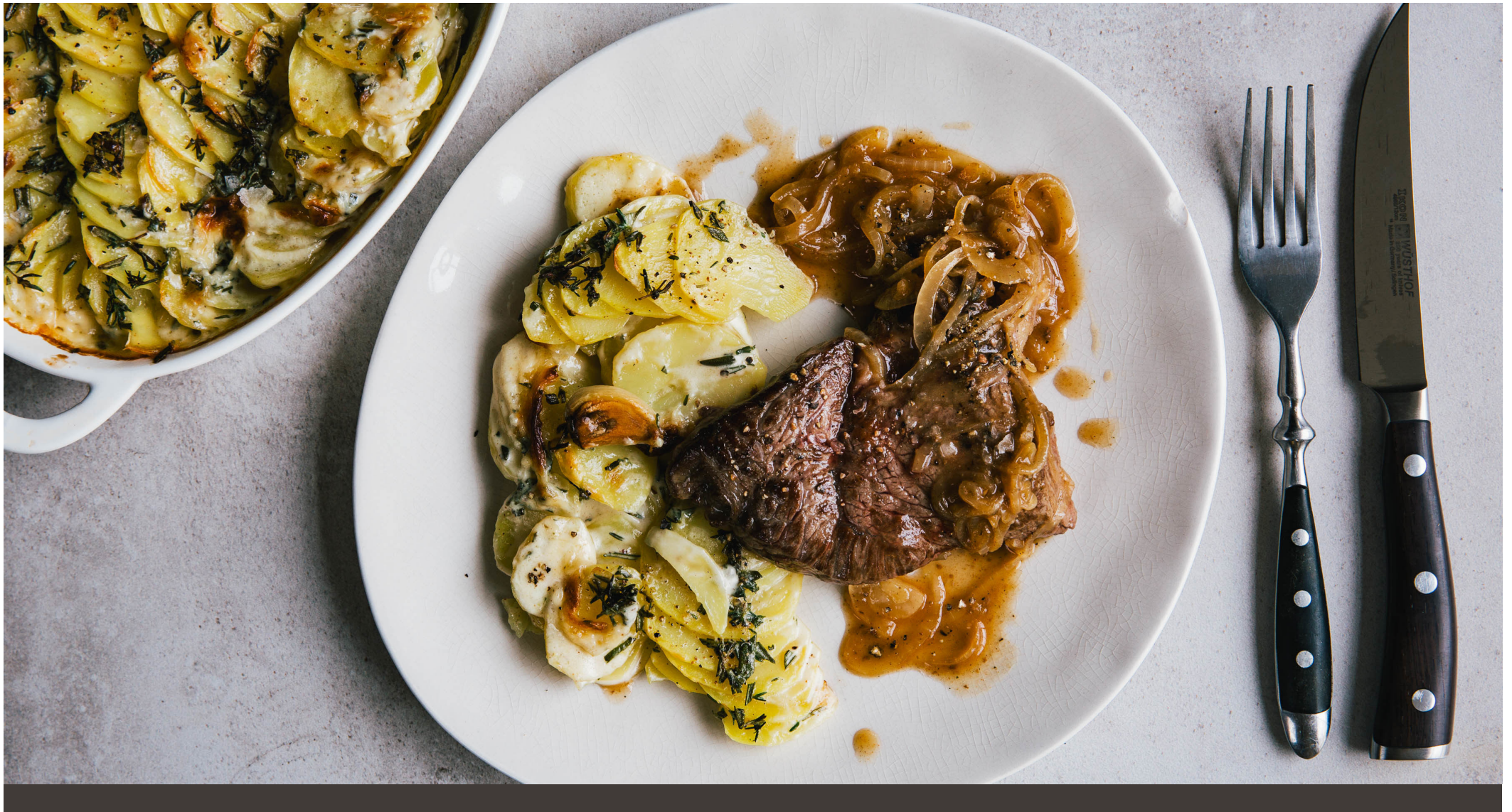




Rindersteak mit feiner Zwiebelsauce

dazu Kartoffelgratin mit Thymian und Rosmarin



30-40min



3-4 Personen

Heute lassen sich Groß und Klein ein saftiges Rindersteak mit einer fein-würzigen Zwiebelsauce schmecken. Dazu gibt es einen Auflaufklassiker: cremiges Kartoffelgratin, bei dem jeder gerne auch ein zweites Mal zugreift. Lasst es euch schmecken!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 10g frischer Thymian & Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 3 Zwiebeln
- 1 Packung Rindersteak
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz

- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Kochtopf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sparschäler

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 756kcal, Fett 40.1g,
Kohlenhydrate 53.8g, Eiweiß 41.3g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Thymianblätter** abstreifen und fein hacken. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und mit einem Messer flach zerdrücken.



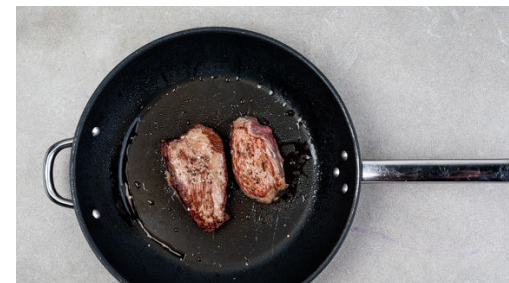
Die **Sahne** mit den **Kräutern** und dem **Knoblauch** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die **Sahne** 4–5Min. sanft köcheln lassen. Mit **Muskatnuss** nach Geschmack sowie Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Die **Sauce** sollte sehr intensiv, fast zu salzig schmecken.



Die **Kartoffelscheiben** gleichmäßig in eine Auflaufform schichten, mit der **Sahnesauce** begießen und im Ofen 25–30Min. goldbraun backen. **Tipp:** Das **Gratin** ist fertig, wenn man mit einem Spieß leicht durch die **Kartoffeln** stechen kann.



Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, jeweils halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten, dann auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen und warm halten. Die Pfanne nicht auswischen.



Die **Zwiebeln** in der Pfanne bei niedriger Hitze 3-5Min. glasig anbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben, mit 1-2EL Essig und 150ml Wasser ablöschen und das **Brühgewürz** unterrühren. Die **Sauce** 3-4Min. sämig einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Steaks** in der **Sauce** auf jeder Seite 1-2Min. ziehen lassen, dann mit dem **Gratin** anrichten und servieren.