



Bio-Rinderhüftsteak mit Brokkolini

mit Satay-Erdnussauce auf Hutspot



40-50min



3-4 Personen

Lust auf etwas Neues? Wir haben im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand geschaut und präsentieren dir hier den niederländischen Klassiker Hutspot. Serviert mit einem saftigen Bio-Rinderhüftsteak, gebackenen Brokkolini und einer feinen Erdnussauce erfährt der deftige Stampf aus Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln ein zeitgemäßes, überaus köstliches Upgrade. Eet smakelijk!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 4 Zwiebeln
- 2 Pck. Brokkolini
- 2 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Bio-Rinderhüftsteaks
- 280g Satay-Erdnussauce ^{1,3,4}

- 150ml Milch ²
- 4EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 865kcal, Fett 41.2g,
Kohlenhydrate 73.6g, Eiweiß 44.7g



1. Gemüse kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in ca. 2cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. Das **Gemüse** in das kochende Wasser geben und in 20-25Min. gar kochen.



4. Fleisch braten

Die **½ des Brühgewürzes** in 350ml heißem Wasser auflösen. Den **ungeschälten Knoblauch** mit der Klinge eines breiten Messers zerdrücken. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit der **restlichen Gewürzmischung** und je ½TL Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten.



2. Gemüse stampfen

Das **Gemüse** in einem Sieb abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit 100-150ml Milch, 2EL Butter und je ½TL Salz und Pfeffer grob stampfen, dann abgedeckt bei niedrigster Hitze warm halten. Gelegentlich umrühren und ggf. esslöffelweise Wasser oder Milch hinzugeben, wenn der **Hutspot** zu trocken wird.



5. Fleisch verfeinern

Die Pfanne vom Herd nehmen und die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren. 2EL kalte Butter und den **Knoblauch** in die Pfanne geben und die Pfanne zurück auf den Herd stellen. Das **Fleisch** auf jeder Seite weitere 1-2Min. braten, dabei mit einem Löffel kontinuierlich Bratfett über das **Fleisch**. Das **Fleisch** bis zum Servieren abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.



3. Brokkolini rösten

Die **Brokkolini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 8-12Min. rösten, bis die **Brokkolini** gar und leicht gebräunt sind.



6. Sauce zubereiten

Die **Erdnussauce**, die **Brühe** und 2TL Essig in die Pfanne geben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Flüssigkeit bei niedrigster Hitze ca. 2Min. köcheln lassen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Das **Fleisch** und die **Brokkolini** auf dem **Hutspot** anrichten, nach Belieben mit der **Sauce** garnieren und servieren.

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. [!\[\]\(a551b0630a928855fed2157a11076906_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9ee447ad1aaabd8d3dd03784b342500a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(84c0919490bad06120003bc771875bf3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**