



WEIHNACHTEN



Rindersteak mit Kürbiskernkruste

mit Kartoffelgratin, Schwarzkohl und Sauce



40-50min



2 Personen

Jetzt ist wieder die Zeit der langen Schlangen an den Supermarktkassen, und viele Mitmenschen sind gestresst und am Rennen. Du bist schlauer und lässt dir einfach alles für das köstliche Festtagsmahl nach Hause liefern! Bei zartem Rindersteak mit feiner Kürbiskernkruste, cremigem Kartoffelgratin und gebratenem Schwarzkohl genießen du und deine Lieben die gemeinsame Zeit!

- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rindersteak
- 1 Packung Kürbiskerne
- 1 Päckchen Semmelbrösel ¹
- 1 Päckchen Schwarze
Johannisbeermarmelade
- 1 Packung Schwarzkohl
- 1 Zwiebel

- 1-2EL Butter ⁷
- 1TL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Auflaufformen
- 2 große Pfannen
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 949kcal, Fett 52.1g,
Kohlenhydrate 66.5g, Eiweiß 46.7g



1. Gewürzsahne zubereiten



4. Fleisch garen

2. Gratin backen

A white rectangular plate is shown against a grey background. On the left side of the plate is a large pile of dark green, wilted leafy greens, possibly kale or chard. On the right side is a pile of sliced yellow onions, cut into thin, curved pieces.

5. Schwarzkohl schneiden

3. Fleisch vorbereiten

A top-down view of a black frying pan containing sautéed Swiss chard with sliced almonds. The chard leaves are dark green and wilted, interspersed with thin, light-colored slices of almonds. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right. The background is a light-colored, textured surface.

6. Schwarzkohl braten

Den **Schwarzkohl** und die **Zwiebeln** in einer weiteren großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–6Min. braten. Das **Gemüse** und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer würzen und mit den **Steaks** und dem **Gratin** anrichten und servieren.