



WEIHNACHTEN



Rindersteak mit Kürbiskernkruste

mit Kartoffelgratin, Schwarzkohl und Sauce



30-40min



3-4 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 Packung Schlagsahne ⁷
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rindersteak
- 1 Packung Kürbiskerne
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 2 Päckchen Schwarze Johannisbeermarmelade
- 1 Packung Schwarzkohl
- 1 Zwiebel

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

- Backofen und 2 Auflaufformen
- 2 große Pfannen
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 881kcal, Fett 45.8g,
Kohlenhydrate 64.5g, Eiweiß 46.1g



1. Gewürzsahne zubereiten



4. Fleisch garen

2. Gratin backen

A white rectangular plate is shown against a light grey background. On the plate, there are two distinct piles of ingredients. The pile on the left consists of dark green, wilted leafy greens, possibly kale or chard, which appear to have been sautéed. The pile on the right consists of sliced yellow onions, cut into thin, curved pieces. The lighting is even, highlighting the textures of the vegetables.

5. Schwarzkohl schneiden

3. Fleisch vorbereiten

A black frying pan with a silver handle is filled with sautéed Swiss chard leaves and sliced almonds. The pan is resting on a light-colored, textured surface. The chard leaves are dark green and wilted, with some lighter green stems visible. The almonds are sliced into thin, crescent shapes and are scattered throughout the chard. The pan has a silver handle on the left side and a black handle on the right side. The background is a light gray, 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.