



Zwiebel-Schweinesteak mit Kartoffelpüree

dazu frischer Salat aus Spinat und Karotten



20-30min



4 Portionen

Heute kommt mal wieder ein Klassiker auf den Teller: cremiges Kartoffelpüree, ein Schweinesteak und deftige Zwiebelsauce. Die bekommt ihren tollen Geschmack dadurch, dass die Zwiebeln ganz lange angebraten werden und so ein wunderbar sanftes Röstaroma entfalten können. Für Farbe und Ausgewogenheit servieren wir noch einen bunten Salat mit Spinat, Karotten und Sonnenblumenkernen dazu – wohl bekomm's!

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Schweinerückensteaks
- 1 Pck. edelsüßes Paprikapulver
- 3 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 50g Sonnenblumenkerne
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

- 4EL Butter ¹
- 4EL Balsamicoessig ³
- 2TL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Senf (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 792kcal, Fett 42.9g,
Kohlenhydrate 59.2g, Eiweiß 38.2g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** ggf. schälen und in 2-3cm große Würfel schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 10-15Min. gar kochen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit einer **Marinade** aus dem **Paprikapulver**, 2EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



Die **Zwiebels** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 7Min. anbraten, bis sie weich sind. 2EL Balsamicoessig, 1TL Zucker und 1 Prise Pfeffer zugeben und bei niedriger bis mittlerer Hitze weitere 5–6Min. braten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen. Zurück in den Topf geben und mit 2EL Butter und **3-4EL Kochwasser** zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf mehr **Kochwasser** hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben, dann mit den **Sonnenblumenkernen** und dem **Spinat** vermengen. Aus 2EL Pflanzenöl, 2EL Balsamicoessig, 2TL Senf sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und unter den **Spinatsalat** heben.



Das **Fleisch** in der Zwiebelpfanne ohne weiteres Fett bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten. In der letzten Minute die **Zwiebeln** und 75ml Wasser zugeben und zu einer **Sauce** einköcheln lassen, ggf. mehr Wasser zugeben. Die **Steaks** mit der **Sauce** auf dem **Kartoffelpüree** anrichten und zusammen mit dem **Spinatsalat** servieren.



Wenn du noch einen Rest Sahne oder Crème fraîche im Kühlschrank hast, kannst du ihn bei diesem Rezept im Kartoffelpüree aufbrauchen. Experimentierfreudige können auch versuchen, die Zwiebelsauce damit zu verfeinern, aber dann muss die Sauce gut mit Salz, Pfeffer und vielleicht noch etwas Paprikapulver abgeschmeckt werden.

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. **#marleyspooning**