



Rindersteak an cremigem Wirsing-Spinat

serviert mit Kartoffelpüree und Schalotten



ca. 50min



4 Portionen

Darf es heute etwas gediegener zugehen? Mit einem saftigen Rinderhüftsteak und der klassisch leckeren Begleitung aus karamellisierten Schalotten und cremigem Kartoffelpüree kann man einfach nichts falsch machen. Einen besonders käsigen, ähm, guten Eindruck wird auch der Mix aus Wirsing und Babyspinat hinterlassen: Mit Sahne und italienischem Käse stiehlt er dem Steak doch fast die Show!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 400ml Kochsahne³
- 3 Schalotten
- 1 kleiner Wirsing
- 2 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 200g Babyspinat
- 4 Rinderhüftsteaks

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter³
- 1TL Weizenmehl²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 916kcal, Fett 53.9g, Kohlenhydrate 59.5g, Eiweiß 44.4g



1. Kartoffelpüree zubereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 12-15Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen, kurz ausdampfen lassen und zurück in den Topf geben, dann mit **150ml Sahne** zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt warm halten.



4. Steaks braten

Die **Steaks** trocken tupfen und von beiden Seiten mit 1 Prise Salz bestreuen. In einer weiteren großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze von jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren abgedeckt ruhen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

1 Schalotte schälen, halbieren und fein würfeln. Die **anderen Schalotten** schälen, längs halbieren und die einzelnen **Schichten** voneinander trennen. Den **Wirsing** vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Den **Käse** fein reiben.



5. Schalotten braten

Die Steakpfanne auswischen und 1EL Olivenöl darin mittelhoch bis stark erhitzen. Die **Schalottenstreifen** und 1 kräftige Prise Salz zugeben und ca. 1Min. anbraten. 2EL Balsamicoessig und 1TL Zucker zufügen und ca. 1Min. einköcheln lassen. Die **Steaks** mit den **Schalottenstreifen** garnieren, mit dem **Kartoffelpüree** und dem **cremigen Gemüse** anrichten und servieren.



3. Gemüse zubereiten

2EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die **Schalottenwürfel** und 1TL Mehl zugeben und ca. 2Min. anbraten. Die Hitze leicht erhöhen, den **Wirsing** und ½TL Salz zugeben und 2-3Min. mitbraten. **200ml Sahne** angießen und ca. 2Min. einköcheln, dann den **Spinat** zugeben und zusammenfallen lassen. Den **Käse** unterheben, salzen und pfeffern.



6. Hauptsache Stampf!

Du ernährst dich Low-Carb? Kein Problem – statt Kartoffeln kannst du zum Beispiel auch Blumenkohl, Pastinake oder Knollensellerie zu einem cremigen Püree stampfen. Oder du mischst die Gemüsesorten mit den Kartoffeln, auch sehr lecker!

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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#) [YouTube](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Snapchat](#) [Messenger](#) [Email](#) [Phone](#) [Address](#) [About](#) [Contact](#) [Privacy Policy](#) [Terms of Service](#) [Disclaimer](#) [Cookie Policy](#) [Accessibility](#) [Sitemap](#) [Help](#) [Feedback](#) [Support](#) [Contact Us](#) [Join Us](#) [Sign Up](#) [Log In](#) [Forgot Password](#) [Reset Password](#) [Create Account](#) [Verify Account](#) [Update Profile](#) [Change Email](#) [Change Password](#) [Delete Account](#) [Report Problem](#) [Contact Us](#) [Join Us](#) [Sign Up](#) [Log In](#) [Forgot Password](#) [Reset Password](#) [Create Account](#) [Verify Account](#) [Update Profile](#) [Change Email](#) [Change Password](#) [Delete Account](#) [Report Problem](#)