



Bio-Rinderhüftsteak an Rosmarinsauce

mit Salzkartoffeln und Ofengemüse



ca. 40min



4 Portionen

Heute beglücken wir uns mit einem Schmankerl aus der heimatlichen Küche: Wir braten ein herzhaftes Bio-Rinderhüftsteak, das von einer duftenden Rosmarinsauce begleitet wird. Karotten, die im lila und orangenen Gewand erscheinen, werden ebenso wie der hübsche Rosenkohl im Ofen geröstet und entwickeln ohne unser Zutun ihr wonniges Aroma. Auch ein paar gesalzene Babykartoffeln hüpfen auf unseren Teller – das ist Heimatküche satt!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 2 Karotten
- 2 lila Karotten
- 400g Rosenkohl
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 5g Rosmarin
- 4 Bio-Rinderhüftsteaks

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ²
- 2TL Honig
- 1TL körniger Senf ³
- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Einen mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren, in das kochende Wasser geben und in 12–16Min. weich kochen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



4. Sauce kochen

Den **Rosmarin** in einem kleinen Topf mit 2EL Butter bei niedriger bis mittlerer Hitze 30Sek.–1Min. sanft anbraten. 1TL Senf und 2TL Mehl unterrühren, dann mit der **Brühe** ablöschen, aufkochen und 2–4Min. einköcheln lassen. Die **Sauce** ggf. mit **mehr Brühwürz** und Senf abschmecken und bei niedrigster Hitze warm halten.



2. Gemüse rösten

Die **Karotten** ggf. schälen, quer halbieren und längs vierteln. Den **Rosenkohl** ggf. verlesen und mit den **Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 18–22Min. rösten, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist.



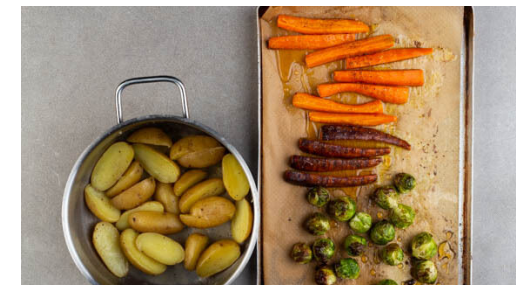
5. Fleisch braten

2EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Das **Fleisch** trocken tupfen und rundum mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 2–3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



3. Sauce vorbereiten

Die **½ des Brühwürzes** in 300ml heißem Wasser auflösen. Den **Rosmarin** von den Stängeln streifen und fein schneiden.



6. Gemüse verfeinern

Die **Kartoffeln** im Topf vorsichtig mit 1EL Butter und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Das **Ofengemüse** mit 2TL Honig beträufeln. Die **Kartoffeln** und das **Ofengemüse** auf Teller verteilen. Das **Fleisch** daneben anrichten, mit der **Rosmarinsauce** beträufeln 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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**