

Saftiges Rindersteak mit Backkartoffeln und Chimichurri



40-50min



3-4 Personen

Heute haben wir für dich ein saftiges Rindersteak im Angebot, das du mit einem köstlichen Chimichurri aus frischen Kräutern servierst. Die knusprigen Backkartoffeln dazu werden mit Zwiebeln und einem wunderbar rauchigen Paprikapulver zubereitet. Da bleibt garantiert nichts übrig!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Rinderhüftsteak
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Zwiebel
- 3 Tomaten
- 20g frischer Oregano, Petersilie & Thymian
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Jalapeño-Chilischote

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 603kcal, Fett 30.5g, Kohlenhydrate 47.9g, Eiweiß 35.2g



1. Kartoffeln backen

Das **Fleisch** Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Mit **1 großzügigen Prise Paprikapulver**, etwas Salz und 2EL Olivenöl vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 15-20Min. goldbraun backen.



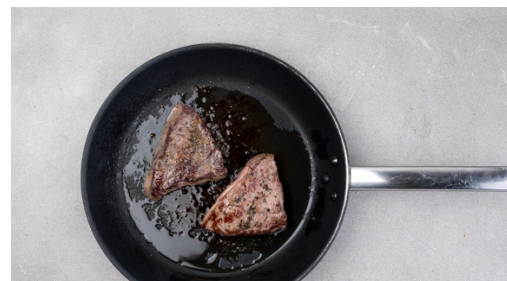
4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit 1-2EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.



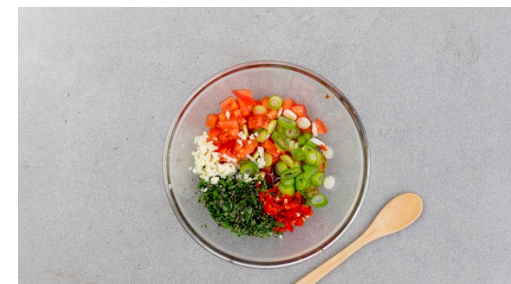
2. Zwiebeln mitbacken

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** mit etwas Olivenöl vermengen, auf den **Kartoffelwürfeln** verteilen und die restliche Backzeit mitbacken. Die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** gelegentlich wenden, damit das **Gemüse** gleichmäßig gart.



5. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 2-5Min. bis zum gewünschten Garpunkt anbraten. **Tipp:** Die Garzeit variiert je nach Dicke des **Fleisches** und gewünschtem Garpunkt. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und noch einige Minuten ohne Hitzezufuhr ruhen lassen.



3. Chimichurri zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Petersilien-, Thymian- und Oreganoblättchen** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Je nach Schärfewunsch ca. **1/3 der Chilischote** fein würfeln. Für das **Chimichurri** alles mit 2-3EL Olivenöl und 1EL (hellem) Essig verrühren.



6. Anrichten und servieren

Das **Chimichurri** mit Salz abschmecken. Die gebackenen **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** nach Wunsch mit dem **restlichen Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und **Chimichurri** nach Geschmack darübergeben. Die **Kartoffeln** dazu servieren.