



## Rinderhüftsteak mit Kapernbutter

mit karamellisierten Zwiebeln auf Käse-Risoni



ca. 25min



2 Portionen

Saftiges Rinderhüftsteak trifft auf aromatische Kapernbutter mit Knoblauch und süß karamellisierte Zwiebeln – ein Zusammenspiel, das an elegante italienische Trattoria-Küche erinnert. Auf cremigen Risoni mit würzigem Käse serviert, vereint dieses Gericht kräftige, salzige und sanft süßliche Noten zu einem unkomplizierten, aber besonderen Genussmoment. Buon appetito!



## Was du von uns bekommst

- 200g Risoni <sup>1</sup>
- 1 Pck. Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>2</sup>
- 2 Rinderhüftsteaks
- 1 Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- 2½EL Butter <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Mikrowelle
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Kochtipp

Die Butter vor dem Kochen auf Zimmertemperatur bringen, wenn keine Mikrowelle vorhanden ist.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 77.5g, Eiweiß 44.3g



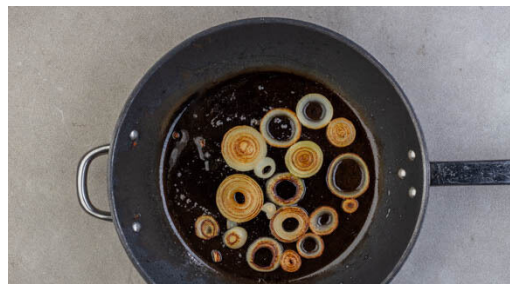
### 1. Butter zubereiten

In einem mittelgroßen Topf 1L gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. 2½EL Butter in der Mikrowelle schmelzen. Die **Kapern** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kapern**, den **Knoblauch** und 1 Prise Pfeffer unter die Butter mischen. Den **Käse** fein hacken und beiseitestellen.



### 4. Fleisch braten

Währenddessen das **Fleisch** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und auf dem Teller mit den **Zwiebeln** geben. Das **Fleisch** jeweils mit ½EL **Kapernbutter** bestreichen und abgedeckt auf dem Teller ruhen lassen.



### 2. Zwiebeln anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm dicke Ringe schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis sie karamellisiert sind. ½TL hellen Essig hinzugeben und einkochen lassen. Die **Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller geben. Die Pfanne aufbewahren.



### 5. Pasta kochen

1EL **Kapernbutter** und 1 kräftige Prise Pfeffer in die Pfanne geben und bei geringer bis mittlerer Hitze schmelzen. Mit 100ml **Pastawasser** ablöschen, dann die **Pasta** unterrühren und kochen, bis das Wasser aufgenommen wurde. Die Hitze ausschalten und den **Käse** unterrühren, bis er geschmolzen ist. Ca. 150ml **Kochwasser** oder mehr unterrühren, um die **Sauce** zu



### 3. Pasta ansetzen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und 9-10Min. kochen. **Vorsicht:** Die **Pasta** nicht zu lange kochen, da sie später bissfest gekocht wird (siehe Schritt 5). 300ml **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** in Tranchen schneiden. Die **Pasta** mit der **restlichen Kapernbutter** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** und die **Zwiebeln** auf der **Pasta** anrichten. Die **Kapernbutter** vom Teller über das **Fleisch** träufeln und servieren.