



RS Klassisches Rinderhüftsteak

mit Petersilienkartoffeln, Dip und Salat

⌚ 20-30min



4 Portionen

Ein köstliches, klassisches Steak-Gericht, wie es auch in Frankreich nicht besser zu kriegen ist: Zum saftig-zarten Rinderhüftsteak servierst du einen leckeren Saure-Sahne-Dip mit Lauchzwiebel, mit frischer Petersilie verfeinerte Kartoffeln und knackigen Romanasalat. Das schmeckt einfach vorzüglich!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Romanasalat
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Becher saure Sahne¹
- 4 Bio-Rinderhüftsteaks
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 583kcal, Fett 25.9g, Kohlenhydrate 48.4g, Eiweiß 37.6g



1. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln und in einem mittelgroßen Topf mit stark gesalzenem Wasser bedecken. Das Wasser zum Kochen bringen und die **Kartoffeln** 15-20Min. kochen, bis sie bissfest sind. In ein Sieb abgießen.



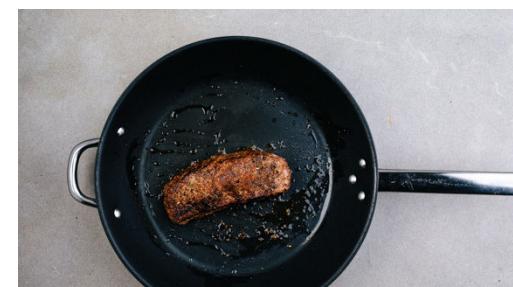
4. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen und rundum mit der **Gewürzmischung** einreiben.



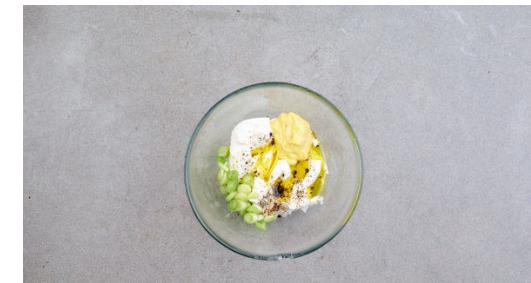
2. Gemüse schneiden

Inzwischen den **Salat** der Länge nach in grobe Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in sehr feine Ringe schneiden.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Währenddessen die **Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



3. Dip zubereiten

Die **sauere Sahne** mit 1EL Senf und 2TL Olivenöl glatt rühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. $\frac{2}{3}$ der **Lauchzwiebeln** untermischen.



6. Dressing anrühren

2EL Olivenöl, 2EL Essig und 2-3EL Wasser mit Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack verrühren und den **Salat** vorsichtig untermengen. Die **Kartoffeln** mit der gehackten **Petersilie** vermengen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit den **Kartoffeln**, dem **Dip** und dem **Salat** anrichten. Mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.