

☆ FESTTAGSSPECIAL



Entrecôte mit Salbei-Senf-Sauce

dazu Yorkshirepudding und Rosenkohl mit Feige



40-50min



3-4 Personen

Wenn wir uns für das Fest der Feste ein - und wirklich nur ein - Rezept aussuchen müssten, wir würden dieses wählen. Denn was sich hier in geschmackvoller Harmonie auf deinem Teller abspielt, hat einfach alles, was das Herz begehrt: saftiges Entrecôte, fluffige Yorkshirepuddings aus dem Ofen, aromatischen Rosenkohl mit feinen Feigenstückchen und eine verführerisch-cremige Zwiebelsauce mit Senf und Salbei. Sehr guten Appetit!

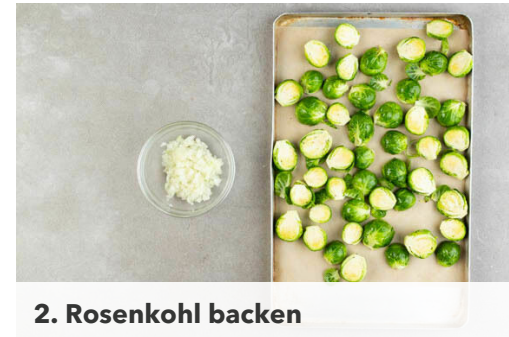
- 4 Bio-Eier ³
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Rosenkohl
- 1 Packung getrocknete Feigen
- 2 Packungen Entrecôte
- 5g frischer Salbei
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰

- 200ml Milch ⁷
- 2-3TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Backofen
- 2 Backbleche
- Backpapier
- Muffin-Backform
- mittelgroße Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenwaage / Waage
- Messbecher

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 743kcal, Fett 40.4g,
Kohlenhydrate 50.7g, Eiweiß 45.8g



A top-down view of a black bowl filled with a thick, yellow lentil soup. The soup is garnished with finely chopped green herbs. The bowl is placed on a light-colored, textured surface.



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](https://www.instagram.com/marleyspooning) [Facebook](https://www.facebook.com/marleyspooning) [TikTok](https://www.tiktok.com/@marleyspooning) [YouTube](https://www.youtube.com/marleyspooning) **#marleyspooning**



6. Sauce zubereiten

Mit dem restlichen **Mehl** bestäuben und umrühren, 400ml Wasser angießen und die **1/2 des Brühgewürzes**, den **Senf** und 1TL Zucker unterrühren, mit **Brühgewürz** abschmecken. Die **Sauce** aufkochen und 3-4Min. köcheln lassen, den **Salbei** herausnehmen. Die **Entrecôtes** in Tranchen schneiden, mit der **Sauce** beträufeln und mit den **Yorkshirepuddings** und dem **Rosenkohl** servieren.