



Rindersteak mit Anna-Kartoffeln

dazu Salat mit Zwiebel-Senf-Dressing



30-40min



3-4 Personen

Die „Pommes Anna“ sind eine Kartoffelbeilage aus der klassischen französischen Küche. Die hauchdünnen Kartoffeln werden mit Butter und Knoblauch im Ofen gebacken und werden einfach unglaublich lecker. Dazu gibt es ein saftiges Rumpsteak und einen feinen Salat mit roten Zwiebeln und Senfdressing. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Romanasalat
 - 2 rote Zwiebeln
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1kg festkochende Kartoffeln
 - 2 Packungen Rinderhüftsteak
 - 2 Päckchen mittelscharfer Senf
- 10



1. Salat schneiden



2. Kartoffeln schneiden



3. Zwiebelbutter vorbereiten

Was du zu Hause benötigst

- 4-5EL Butter 7
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große ofenfeste Pfanne
- kleine Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

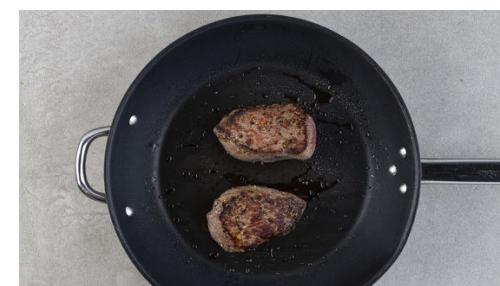
Nährwertangaben pro Portion

Energie 584kcal, Fett 26.9g, Kohlenhydrate 48.0g, Eiweiß 36.0g



4. Kartoffeln backen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer Auflaufform verteilen, dabei etwas Butter zurückhalten. Die **Kartoffelscheiben** fächerweise einschichten und mit der restlichen Butter beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffeln** 20-25Min. im Ofen backen, bis sie gar sind.



5. Fleisch garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen, ofenfesten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten, dann im Ofen 5-6Min. garen, bis das **Fleisch** medium durch ist. **Tipp:** Wer keine ofenfeste Pfanne hat, gibt das **Fleisch** nach dem Anbraten einfach in eine kleine Auflaufform.



6. Dressing zubereiten

Die **Zwiebelstreifen** mit dem **Senf** und je 2-3EL Olivenöl, Essig und Wasser zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und mit dem **Salat** vermengen. Die **Steaks** mit den **Annan-Kartoffeln** und dem **Salat** anrichten und servieren.