



Saftiges Rinder-Steak

mit Chimichurri und Bratkartoffeln

30-40Min. 2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 5g geräuchertes Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 20g frische Petersilie, Thymian & Oregano

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Grillpfanne
- große Pfanne
- mittlerer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 650.0kcal, Fett 35.4g, Eiweiß 33.6g, Kohlenhydrate 45.4g



1. Kartoffeln vorbereiten

Die **Kartoffeln** in ca. 1,5cm große Stücke schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zum Kochen bringen. In ca. 8-10Min. noch sehr bissfest garen, dann das Wasser abgießen und die **Kartoffeln** in einem Sieb abtropfen lassen.



2. Salsa zubereiten

Währenddessen den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Kräuter** von den Stängeln zupfen und ebenfalls fein hacken. Die **Lauchzwiebel** fein hacken. Die **Tomaten** klein würfeln, dabei den Strunk entfernen. Die Kerne der **Chili** entfernen und die **Chili** fein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen und mit 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



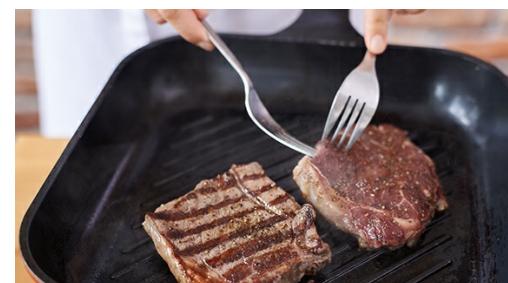
3. Kartoffeln anbraten

Die **Kartoffeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 10Min. anbraten, bis sie schön braun und kross werden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in kleine Würfel schneiden und mit dem **Paprikapulver** zugeben. Weitere 3-5Min. braten, bis die **Zwiebeln** weich sind.



4. Fleisch vorbereiten

Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Fleisch anbraten

Eine Grillpfanne oder eine weitere große Pfanne stark erhitzen und das **Fleisch** mit 1EL Olivenöl von jeder Seite ca. 1-2Min. medium anbraten. Wer das **Fleisch** gerne etwas mehr durchgebraten haben möchte, verlängert die Garzeit etwas. Die **Steaks** anschließend noch ca. 3-4Min. ohne Hitzezufuhr ruhen lassen.



6. Anrichten

Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit der **Salsa** anrichten. Die **Kartoffeln** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Steakstreifen** und **Chimichurri** servieren.