



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!

- 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

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Grillpfanne
- große Pfanne
- mittlerer Kochtopf
- Sieb

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

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

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



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.



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



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.



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.



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.



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

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**