



Rindersteak auf buttrigem Kartoffelpüree

mit Sauerkraut und gegrillter Paprika



ca. 30min



3-4 Personen

So ein köstlich gebratenes Rindersteak spricht ja schon für sich. Aber wenn es dann dazu noch in Balsamicocreme gegrillte Paprika, knoblauchiges Sauerkraut und ein würzig-cremiges Kartoffelpüree gibt, ist die Testküche plötzlich rappelvoll. Kaum sind die Bäuche gefüllt und die Teller gespült, ist die Bagage auch schon verschwunden, um an weiteren großartigen Rezepten zu tüfteln. Echt inspirierend!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Weinsauerkraut
- 2 Päckchen Balsamicocreme¹²
- 1 Packung Butter⁷
- 2 Packungen Flanksteak
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher und Sieb
- Stabmixer
- Sparschäler

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

Kochtipp

Das Fleisch am besten 20-30Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 50.7g, Eiweiß 35.5g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, in ca. 1cm große Stücke schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



4. Sauerkraut verfeinern

Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit **1/3 der Butter** bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. Das **Sauerkraut** untermengen, in 1-2Min. erwärmen und aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne auswischen.



2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Paprika** vierteln und entkernen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Das **Sauerkraut** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



3. Paprika grillen

Die **Paprika** mit der Schnittseite nach oben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit der **Balsamicocreme** sowie 2EL Olivenöl beträufeln, mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und im Ofen unter dem Grill ca. 10Min. rösten, bis die Haut anfängt, Blasen zu werfen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit der **1/2 der restlichen Butter** bei starker Hitze auf der Fettseite 2-4Min. scharf anbraten. Wenden und weitere 2-4Min. braten, je nach Dicke des **Fleisches**. Die Hitze reduzieren und das **Fleisch** 1-3Min. abgedeckt garen, je nachdem, ob es medium oder durch sein soll. Abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.



6. Kartoffeln pürieren

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit der **Gewürzmischung**, der **restlichen Butter** und 200ml Milch mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Püree**, das **Sauerkraut** und die **Paprika** auf Teller verteilen. Das **Fleisch** gegen die Faser in ca. 1cm breite Streifen schneiden, auf dem **Püree** anrichten und servieren.