



Rindersteak auf buttrigem Kartoffelpüree

mit Sauerkraut und gegrillter Paprika



ca. 30min



3-4 Personen

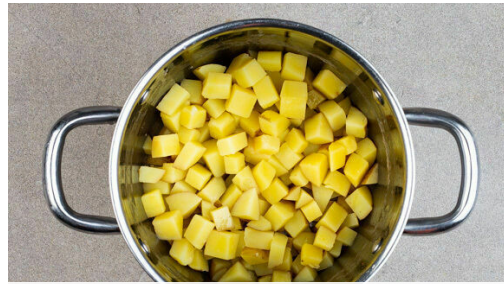
So ein köstlich gebratenes Rindersteak spricht ja schon für sich. Aber wenn es dann dazu noch in Balsamicocreme gegrillte Paprika, knoblauchiges Sauerkraut und ein würzig-cremiges Kartoffelpüree gibt, ist die Testküche plötzlich rappellvoll. Kaum sind die Bäuche gefüllt und die Teller gespült, ist die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

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Weinsauerkraut
- 2 Päckchen Balsamicocreme ¹²
- 1 Packung Butter ⁷
- 2 Packungen Flanksteak
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung

- 200ml Milch ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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



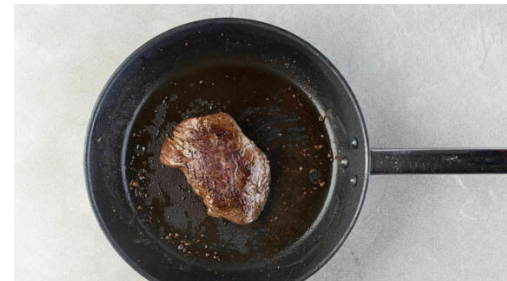
Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, in ca. 1cm große Stücke schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:**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



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.



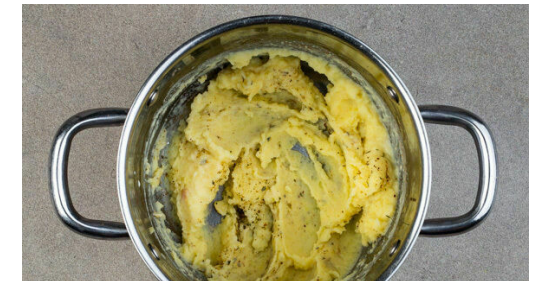
Inzwischen die **Paprika** vierteln und entkernen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Das **Sauerkraut** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



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.



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.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)