



Rindersteak mit Verjus-Sauce und Kartoffelgratin



30-40Min.



3-4 Personen

Heute lassen sich Groß und Klein ein saftiges Rindersteak mit würziger Zwiebel-Verjus-Sauce schmecken. Dazu gibt es einen Auflaufklassiker: cremiges Kartoffelgratin, bei dem jeder gerne auch ein zweites Mal zugreift.

Was du von uns bekommst

- 3 Zwiebeln
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 1 Becher Schlagsahne ⁷
- 1kg festkochende Kartoffeln
- Frischer Thymian & Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Verjus

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 695.0kcal, Fett 36.6g, Eiweiß 35.7g, Kohlenhydrate 52.6g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** mit einem Sparschäler schälen und in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Thymian** und **Rosmarin** vom Stängel streifen und grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und mit einem Messer flach zerdrücken.



4. Zwiebeln schneiden

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden



2. Gewürzsahne mischen

Den **Knoblauch** zusammen mit den **gehackten Kräutern** und der **Sahne** in einen kleinen Topf mittelhoch einmal aufkochen lassen, dann die Hitze runter drehen und ca. 4-5Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und **je nach Geschmack** mit **Muskat** abschmecken. **Tipp:** Die **Sauce** sollte sehr intensiv, fast salzig schmecken.



5. Fleisch braten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl erhitzen, die **Steaks** mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite ca. 1-2Min. scharf anbraten, dann auf einen Teller legen und warm halten. Die Pfanne nicht auswischen.



3. Gratin backen

Die **Kartoffelscheiben** ebenmäßig in einer Auflaufform verteilen und mit der **Sahne** übergießen, etwas fest drücken. Das **Gratin** für ca. 25-30Min. im Ofen garen lassen. **Tipp:** Das **Gratin** ist fertig, wenn man mit einem Spieß leicht durch die **Kartoffeln** stechen kann.



6. Sauce mischen

Die **Zwiebeln** in der Pfanne ca. 3-5Min. bei niedriger Hitze glasig dünsten, mit 1EL Mehl bestäuben. Mit **Verjus**, **Brühwürfel** und ca. 150ml Wasser ablöschen, ca. 3-4Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht sämig ist. Dann die **Steaks** nochmals ca. 1-2Min. von jeder Seite in der **Sauce** ziehen lassen, ggfs. mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Gratin** 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**