

Id0557 web dish name 0637 03b278036397bd4e54c1bd5d4f1d3e4d

Saftiges Rindersteak

mit Chimichurri und Bratkartoffeln



30-40Min.



3-4 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

- frische Petersilie, Thymian & Oregano
- festkochende Kartoffeln
- Tomaten
- geräuchertes Paprikapulver
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Jalapeño-Chilischote
- Lauchzwiebel
- Rinderhüftsteak

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 545.0kcal, Fett 24.1g, Eiweiß 33.2g, Kohlenhydrate 44.2g



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.



4. Fleisch vorbereiten

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



2. Salsa vorbereiten

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 3EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



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.



3. Kartoffeln anbraten

Die **Kartoffeln** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.



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.

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**