

MARLEY SPOON



Saftiges Rindersteak mit Backkartoffeln und Chimichurri

 40-50Min.  3-4 Personen

Heute haben wir für dich ein saftiges Rindersteak im Angebot, das du mit einem köstlichen Chimichurri aus frischen Kräutern servierst. Die knusprigen Backkartoffeln dazu werden mit Zwiebeln und einem wunderbar rauchigen Paprikapulver zubereitet. Da bleibt garantiert nichts übrig!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 20g frische Petersilie, Thymian & Oregano
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 4 Tomaten
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 575.0kcal, Fett 27.9g, Eiweiß 33.2g, Kohlenhydrate 43.9g



1. Kartoffeln backen

Das **Fleisch** Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 2-3cm große Würfel schneiden. Mit 1 großzügigen Prise **Paprikapulver**, etwas Salz und 2EL Olivenöl vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen in ca. 15-20 Min. goldbraun backen.



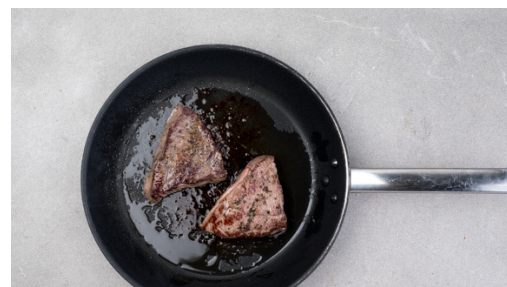
4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und jeweils halbieren, dann mit 1-2EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.



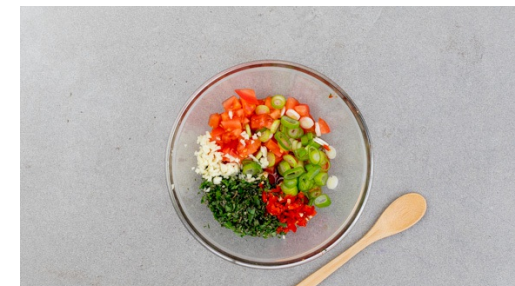
2. Zwiebeln mitbacken

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** mit etwas Olivenöl vermengen, auf den **Kartoffelwürfeln** verteilen und die restliche Backzeit mitbacken. Die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** gelegentlich wenden, damit sie gleichmäßig garen.



5. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne ca. 3-5Min. bis zum gewünschten Garpunkt anbraten, dabei einmal wenden. Je nachdem, wie dick das **Fleisch** ist und ob man es „raw“, „medium“ oder „well done“ bevorzugt, variiert die Garzeit. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und noch einige Minuten ohne Hitzezufuhr ruhen lassen.



3. Chimichurri zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. Die **Petersilien-, Thymian- und Oreganoblättchen** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Je nach Schärfewunsch ca. **1/3 der Chilischote** fein hacken. Für das **Chimichurri** alles mit 2-3EL Olivenöl und 1EL (hellem) Essig vermengen.



6. Anrichten und servieren

Das **Chimichurri** mit Salz abschmecken. Die gebackenen **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** nach Wunsch mit dem **restlichen Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und **Chimichurri** nach Geschmack darübergeben. Die **Kartoffeln** dazu 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. [@](#) [f](#) [v](#) [#marleyspooning](#)