

Feines Rinderhüftsteak mit Cowboy-Butter-Soße

dazu Ofenkartoffeln und Salat mit Kirschtomaten

Thermomix kocht • 715 kcal • Tag 3 kochen

11



Rinderhüftsteak



Ofenkartoffeln



Salatmischung



Kirschtomaten



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Petersilie



Butter



Blütenhonig



süßer Senf



Balsamicoreme



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Gewürzmischung „Hello Cajun“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Olivenöl*, Essig*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 2 kleine Schüsseln, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Ofenkartoffeln DE FR BE	3	5	6
Salatmischung	75 g	100 g	150 g
Kirschtomaten	125 g	125 g	250 g
rote Zwiebel DE	2	3	4
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Butter 7)	20 g	30 g	40 g
Blütenhonig	4 g**	6 g**	8 g
süßer Senf 9)	15 ml	22,5 ml**	30 ml
Balsamicocrema 14)	12 g	12 g	24 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Cajun“	2 g	4 g	4 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 630 g)
Brennwert	472 kJ/113 kcal	2990 kJ/715 kcal
Fett	5,91 g	37,40 g
– davon ges. Fettsäuren	1,55 g	9,79 g
Kohlenhydrate	9,30 g	58,87 g
– davon Zucker	2,10 g	13,29 g
Eiweiß	5,34 g	33,79 g
Salz	0,370 g	2,343 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 9) Senf 14) Schwefeldioxide und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien **ES:** Spanien

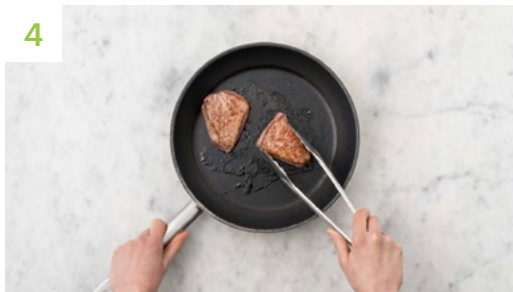


Für die Ofenkartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in 1 cm Streifen schneiden. **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit „Hello Patatas“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** vermengen. **Kartoffeln** 25 – 30 Min. goldbraun backen.

Währenddessen fortfahren.



Steaks braten

Rindersteaks von beiden Seiten **salzen***.

10 Min. vor Ende der **Kartoffelbackzeit** in einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Rindersteaks** darin je Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium und 4 – 6 Min. für well done anbraten. **Rindersteaks** danach in Aluminiumfolie wickeln, beiseitelegen und mind. 5 Min. ruhen lassen.



Für die Zwiebeln

Knoblauch abziehen.

Petersilienblätter in grobe Stücke schneiden.

Petersilie und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Zwiebel abziehen, halbieren und feine Streifen schneiden. **Zwiebelstreifen** und 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** in den Mixtopf geben und **8 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

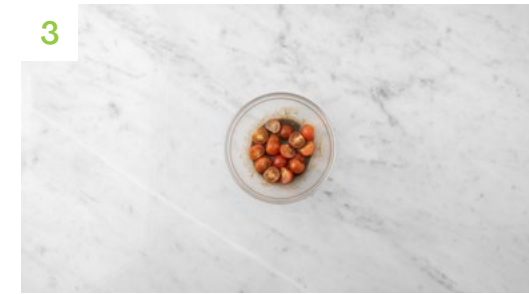
Währenddessen fortfahren.



Zwiebeln & Soße

Nach der Zwiebel-Dünstzeit **Balsamicocrema** in den Mixtopf zugeben und **4 Min./90 °C/☞/Stufe 1** karamellisieren. **Zwiebeln** in eine kleine Schüssel umfüllen.

Butter, zerkleinerten **Knoblauch-Petersilien-Mix** und „Hello Cajun“ zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Restliches **Honig-Senf-Dressing** zugeben und **3 Min./95° C/Stufe 1** kochen.



Für den Salat

In einer kleinen Schüssel **süßen Senf**, die Hälfte [drei Viertel | ganzen] vom **Honig**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren. 1 EL [1,5 EL | 2 EL] des **Dressings** in eine große Schüssel geben.

Kirschtomaten halbieren, vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Salatmischung zugeben, aber erst kurz vor dem Servieren unterheben.



Anrichten

Ofenkartoffeln, **Salat** und **Steak** auf Tellern anrichten.

Steak mit **Balsamicozwiebeln** garnieren und die **Cowboy-Butter-Soße** dazureichen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

