

# Rinderhüftsteak mit Chimichurri & Kampot-Pfeffer

dazu Salat in Passionsfruchtdressing & gratinierte Kartoffeln

45 – 55 Minuten • 895 kcal • Tag 3 kochen

11



Entdecke den neuen Weber Lumin Elektro-Grill

Gewinne 1 von 11 Lumin von Weber!

Bestelle 3 **Weber** Gerichte vom 5. Juni bis zum 23. Juli.

Es gelten die allgemeinen Teilnahmebedingungen



Rinderhüftsteak



mehlig. Kartoffeln



Passionsfrucht



Kirschtomaten



Gewürzmischung „Hello Patatas“



geriebener Hartkäse



Petersilie



Oregano



rote Chilischote



Knoblauchzehe



Salatmischung



Zitrone, gewachst



Kampot-Pfeffer



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*, Zucker\*

## Kochutensilien

Aluminiumfolie, 1 Auflaufform, 1 Backblech mit Backpapier, 1 großen Topf, 1 große Pfanne, 2 große Schüsseln, 1 hohes Rührgefäß, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse, 1 Pürierstab, 1 Sieb und 1 Gemüsereibe

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
mehlig. Kartoffeln	600 g	1000 g	1200 g
Passionsfrucht <b>CO</b>	1	1	2
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Petersilie/Oregano	10 g	10 g	20 g
rote Chilischote <b>MA   ES</b>	1	1	1
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Salatmischung	50 g	75 g	100 g
Zitrone, gewachst <b>ZA   ES   AR</b>	1	1	1
Kampot-Pfeffer	2 g	2 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. 680 g)
Brennwert	548 kJ/131 kcal	3743 kJ/895 kcal
Fett	7,30 g	49,84 g
– davon ges. Fettsäuren	1,31 g	8,91 g
Kohlenhydrate	9,86 g	67,31 g
– davon Zucker	2,28 g	15,55 g
Eiweiß	6,15 g	41,96 g
Salz	0,265 g	1,810 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) 8) Eier

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

**Ursprungsländer:** **ZA:** Südafrika **ES:** Spanien **AR:** Argentinien

**MA:** Marokko



## 1 Kleine Vorbereitung

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

In einen großen Topf ausreichend **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen.

**Kartoffeln** schälen, halbieren und in dem kochenden **Wasser** ca. 10 Min. bissfest vorkochen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 2 Für das Chimichurri

**Petersilien-** und **Oreganoblätter** zusammen fein hacken.

**Chilischote** halbieren, entkernen und fein hacken (**Achtung: scharf!**).

**Zitrone** heiß abwaschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein abreiben. **Zitrone** vierteln.

In einer kleinen Schüssel gehackte **Kräuter**, **Chili**, **Saft** von 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte**, **Zitronenabrieb** und 4 EL [6 EL | 8 EL] **Öl\*** vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Chimichurri** beiseitestellen.



## 3 Kartoffeln backen

**Kartoffeln** nach der Kochzeit durch ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem **Wasser** abschrecken, sodass diese nicht mehr kochend heiß sind.

**Kartoffeln** abtropfen lassen und in einer großen Schüssel zusammen mit **Hartkäse**, „Hello Patatas“ und einer Prise **Salz\*** vermengen.

**Kartoffeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 18 – 20 Min. goldbraun backen.



## 4 Rindersteaks braten

**Kampot-Pfeffer** fein hacken.

**Rindersteak** von beiden Seiten **salzen\***.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen, **Steak** darin auf jeder Seite 3 – 4 Min. für rare, 4 – 5 Min. für medium und 5 – 6 Min. für well-done anbraten.

In der letzten Min. der Bratzeit **Steaks** nach Belieben mit **Kampot-Pfeffer** würzen.

**Steak** direkt nach dem **Braten** in Aluminiumfolie wickeln und mind. 10 Min., oder bis zum Anschneiden, ruhen lassen.



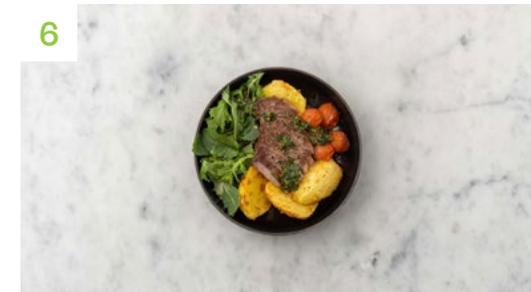
## 5 Für die Beilagen

**Kirschtomaten** in eine Auflaufform geben, **Knoblauch** dazu pressen.

Alles mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und einer Prise **Salz\*** vermengen und in den letzten 10 Min. im Ofen mitbacken.

Währenddessen **Passionsfrucht** halbieren und die Hälfte [drei Viertel | alles] vom Inneren in ein hohes Rührgefäß geben.

2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\*** hinzufügen und mit einem Pürierstab durchmischen.



## 6 Rezept vollenden

**Dressing** durch ein Sieb in eine große Schüssel passieren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Salat** mit dem **Dressing** in der großen Schüssel marinieren.

**Kartoffeln**, **Kirschtomaten** und **Salat** nebeneinander auf Tellern anrichten.

**Steak** in 1 cm Scheiben aufschneiden und dazu anrichten. **Chimichurri** dazu reichen und genießen.

**Guten Appetit!**

## Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.