Rinderhüftsteaks mit Schalotten-Gemüse und Röstkartoffeln

Arbeitszeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	17 g
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	40 g
Brennwert	510 kcal / 2.140 kJ

Zutaten für 4 Portionen:

Röstkartoffeln:
750 g Kartoffeln
3 Zweige Rosmarin
2 EL Butaris Butterschmalz
Salz

Gemüse:
300 g Schalotten
1 rote Paprikaschote
1 EL Butaris Butterschmalz
3 EL Zucker
6 EL dunkler Balsamico-Essig
150 ml Gemüsebrühe
Salz

Steaks:
4 Rinderhüftsteaks (à ca. 160 g)
Salz
Pfeffer
2 EL Butaris Butterschmalz
Grober Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/4

Kartoffeln gründlich waschen, in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und Schale abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen.

Schritt 2/4

Für das Gemüse Schalotten schälen und halbieren. Paprika halbieren, putzen und in Würfel schneiden. Butaris Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Schalotten und Paprika darin ca. 3 Minuten anbraten. Zucker darüber streuen und ca. 2 Minuten leicht karamellisieren lassen. Mit Essig und Brühe ablöschen, aufkochen und 15 – 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Schritt 3/4

Für die Rinderhüftsteaks das Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden ca. 4 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft (E-Herd: 175 °C) ca. 4 Minuten weitergaren. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Schritt 4/4

Für die Röstkartoffeln Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Butaris Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelwürfel und Rosmarin darin ca. 5 Minuten goldbraun anrösten. Mit Salz würzen. Rinderhüftsteaks, Kartoffelwürfel und Schalotten-Gemüse auf Tellern anrichten und mit grobem Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.