



Rinderhüftsteak auf Pfeffersoße mit Pommes frites und Salat



Informationen:

2 Personen ✂ 3,30 € pro Person ✂ 30-40 Minuten ✂ Rotwein



Zutaten für die Hüftsteaks:

- X 1 Päckchen Rinderhüftsteaks (enthält 2 Steaks)
- X Etwas Öl
- X Salz & Pfeffer

Zutaten für die Pommes frites:

- X 1 Beutel gefrorene Pommes frites für den Backofen 1000g, Salz

Zutaten für die Pfeffersoße:

- X 1 Päckchen fertige Pfeffersoße 300g

Zutaten für den Salat:

- X Salat nach Wunsch bzw. Angebot
- X 2 Beutel Fertig Dressing
- X 6 EL ÖL
- X 6 EL Wasser
- X 1 Zwiebel

Die Pommes frites:

- X Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- X Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- X Die gefrorenen Pommes frites auf das Backblech legen und im Backofen in die mittlere Schiene schieben.
- X Die Pommes frites ca.18-20 Minuten backen.
- X Aus dem Backofen nehmen (Vorsicht, sehr heiß!!!) und in eine Schüssel geben.



- X Die Pommes frites mit etwas Salz bestreuen und in der Schüssel schwenken, damit das Salz sich gleichmäßig verteilt.

Der Salat:

- X Geben Sie den Beutelinhalt der Salatsoßen Mischung, 6 EL Öl und 6 EL Wasser in eine Schüssel.
- X Die sehr fein gehackte Zwiebel dazugeben und dann alles umrühren. Schon ist die Soße fertig.
- X Nun muss nur noch der Salat dazu. Die Zugabe von Essig ist nicht nötig!!!

Die Pfeffersoße:

- X Die Pfeffersoße in einen kleinen Topf füllen und unter gelegentlichen umrühren auf kleiner Hitze erwärmen.
- X Warm stehen lassen.

Das Rindersteak:

- X Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Steaks in einer Pfanne von beiden Seiten so lange braten, bis der von Ihnen gewünschte Garpunkt erreicht ist.



Guten Appetit !!!

Der Tipp:

- X Wie wäre es mit Kräuterbutter statt der Pfeffersoße?