

Rinderhüftsteak auf Pfeffersoße mit Pommes frites und Salat

<p>Zutaten für die Steaks: 2 Päckchen gefrorene Rinderhüftsteaks (enthält 2 Steaks) Öl Salz und Pfeffer</p> <p>Zutaten für die Pommes frites: 1 Beutel gefrorene Pommes frites für den Backofen 1000g Salz</p> <p>Zutaten für die Pfeffersoße: 1 Päckchen fertige Pfeffersoße 300g</p>	<p>Zutaten für den Salat: Salat nach Wunsch bzw. Angebot 2 Beutel Fertig Dressing 6 EL ÖL 6 EL Wasser 1 Zwiebel</p>									
		<table border="1"><tr><td>2</td><td>Personen</td><td>30-40</td><td>Minuten</td></tr><tr><td>3,30</td><td>€ pro Person</td><td></td><td>Rotwein</td></tr></table>	2	Personen	30-40	Minuten	3,30	€ pro Person		Rotwein
2	Personen	30-40	Minuten							
3,30	€ pro Person		Rotwein							

Die Zubereitung:

Die Pommes frites:

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

Der Salat:

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

Die Pfeffersoße:

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

Das Rindersteak:

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

Das Anrichten:

- Die Pommes frites auf den Teller geben.
- Die Soße auf den Teller geben.
- Das Fleisch auf die Soße legen.

Guten Appetit !!!

Urlaub im Schwarzwald ?
www.schwarzwald-lastminute.com