

Rumpsteak mit Zwiebeln Paulkartoffeln und Salat

<p>Zutaten für die Steaks: 2 Päckchen Rumpsteak von der Frischfleischtruhe (enthält 2 Steaks) Öl Salz und Pfeffer</p> <p>Zutaten für die Zwiebeln: 4 mittlere Zwiebeln Salz Pfeffer 50g Butter</p>	<p>Zutaten für die Paulkartoffeln: 1 kg Kartoffeln 100 ml Öl Salz Pfeffer Paprikapulver</p> <p>Zutaten für den Salat: z.B. 2 Päckchen Feldsalat 2 Beutel Fertig Dressing "Grüner Salat" 6 EL Öl 6 EL Wasser 1 mittlere Zwiebel</p>	 <table border="1" data-bbox="778 1093 1401 1169"> <tr> <td>4</td> <td>Personen</td> <td>60</td> <td>Minuten</td> </tr> <tr> <td>3,90</td> <td>Euro pro Person</td> <td colspan="2">kräftiger Rotwein</td> </tr> </table>	4	Personen	60	Minuten	3,90	Euro pro Person	kräftiger Rotwein	
4	Personen	60	Minuten							
3,90	Euro pro Person	kräftiger Rotwein								

Die Zubereitung:

- Die 4 mittleren Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden.
- Die mittlere Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden.
- 1 kg Kartoffeln schälen.
- Den Feldsalat putzen und waschen.
- Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Zubereitung:

- Die Paulkartoffeln:
- Die geschälten Kartoffeln waschen, gut abtropfen lassen und in 0,3-0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- In kaltem Wasser zweimal waschen, dann in einem Küchentuch abtropfen lassen und trocken tupfen.
- Eine runden, Auflaufform mit Öl einpinseln.
- Die Kartoffelscheiben "dachziegelartig überlappenden in die Form legen.
- Die Kartoffelscheiben mit Öl beträufeln und leicht mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen.
- Legen Sie nun eine zweite Schicht Kartoffelscheiben darüber.
- Die neue Kartoffelschicht ebenfalls mit Öl beträufeln und leicht mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen.
- Die Kartoffeln im auf 250 °C vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen.
- Die Kartoffeln sofort servieren.



Die gebratenen Zwiebeln:

- Die Butter in einem Topf zerlaufen lassen und die Zwiebel darin solange braten, bis Sie die gewünschte bräune erreicht haben.
- Dann erst mit Salz und Pfeffer würzen.
- Warm halten.

Der Salat:

- Geben Sie den Beutelinhalt der beiden Salatsoßen-Mischung mit 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. Alles vermengen. Fertig.
- Die Zugabe von Essig ist nicht nötig !!!



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:

- Legen Sie die Steaks auf einen Teller und geben Sie die gebratenen Zwiebeln über das Fleisch.
- Servieren Sie die Paulkartoffeln in der Auflaufform extra. Seien Sie Stolz auf Ihr Werk, und zeigen Sie es Ihren Gästen im Ganzen. Den Feldsalat in der Schüssel auf den Tisch und dort dann in tiefen Teller geben.

Guten Appetit !!!

Tip:

- Während die Kartoffeln backen, können Sie den Salat waschen und gegebenenfalls putzen und das Dressing anrühren. Geben Sie den Salat aber erst in die Salat Soße wenn Sie ihn servieren bzw. essen wollen. Je kürzer der Salat in er Soße ist, desto knackiger ist er dann noch beim essen - Je länger der Salat in der Soße liegt, desto „matschiger“ wird er.
- Peppen Sie den Feldsalat mit gerösteten Weißbrotwürfeln und gebratenen Speck auf. So können Sie diesen auch als Vorspeise servieren. Ich persönlich gebe auch gerne mal noch Tomaten dazu. Schmeckt gut und bringt mehr Farbe ins Spiel.

Urlaub im Schwarzwald ?
www.schwarzwald-lastminute.com