



**Rinderhüftsteak
auf Pfeffersoße
mit Pommes frites und Salat**

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

Zutaten für die Steaks:

2 Päckchen gefrorene Rinderhüftsteaks (enthält 2 Steaks)
Öl, Salz und Pfeffer

Zutaten für die Pommes frites:

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

Zutaten für die Pfeffersoße:

1 Päckchen fertige Pfeffersoße 300g

Zutaten für den Salat:

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

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 !!!