Hüftsteak vom Weiderind mit Trüffelmayonnaise

selbstgemachten Fries und buntem Salat

40 - 50 Min • 867 kcal

11

- Ofenkartoffel
- Mayonnaise
- Trüffelöl
- Hartkäse ital. Art, gerieben
- Zwiebel
- Blattsalatmischung
- Karotte
- mittelscharfer Senf
- Hüftsteak vom Weiderind
- Limette, gewachst

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Olivenöl*, Honig*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Mehl*

Kochutensilien

1 Aluminiumfolie, 1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüsereibe, 1 Küchenpapier, 1 Sieb, 1 große Pfanne, 2 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Ofenkartoffel **DE | BE | FR**	525 g	875 g	1050 g
Mayonnaise **8) 9)**	50 g	75 g	100 g
Trüffelöl	8 ml	8 ml	16 ml
Hartkäse ital. Art, gerieben **7) 8)**	20 g	40 g	40 g
Zwiebel **DE | NL | EG**	1	2	2
Blattsalatmischung **DE | NL | ES | FR | IT**	50 g	75 g	100 g
Karotte **DE | IL | ES | NL**	2	3	4
mittelscharfer Senf **9)**	10 ml	10 ml	20 ml
Hüftsteak vom Weiderind	250 g	375 g	500 g
Limette, gewachst **BR | MX | ES | CO | VN**	1	1	2

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 680 g)
Brenwert	536 kJ/128 kcal	3629 kJ/867 kcal
Fett	7,3 g	49,5 g
– davon ges. Fettsäuren	3,1 g	20,9 g
Kohlenhydrate	10 g	67,4 g
– davon Zucker	4,6 g	31 g
Eiweiß	5,9 g	40,2 g
Salz	0,15 g	1 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **BE:** Belgien **FR:** Frankreich **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien **IT:** Italien **SE:** Schweden **IL:** Israel **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **CO:** Kolumbien **VN:** Vietnam

1

Fritten vorbereiten

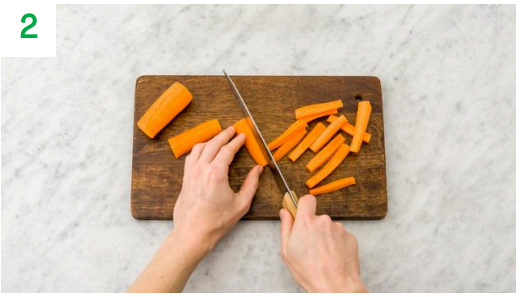
Heize den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze (230 °C Umluft) vor.

Kartoffeln längs in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und dann die Scheiben in 0,5 cm breite Stifte schneiden, sodass Pommes entstehen.

Pommes in ein Sieb geben und 1 Min. unter warmen Wasser abspülen. Dann mit einem Handtuch abtrocknen.

In einer großen Schüssel 2 EL [3 EL | 4 EL] Mehl* und 2 EL [3 EL | 4 EL] Öl* vermengen. Pommes dazugeben und vermengen.

2



Fritten & Karotten backen

Pommes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen 30 – 35 Min. goldbraun backen.

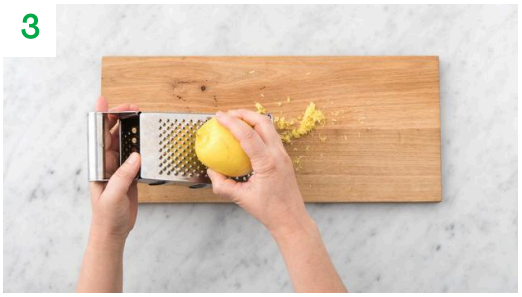
Karotten quer halbieren und in 5 cm lange Stifte schneiden.

Karotten in die große Schüssel aus Schritt 1 geben und mit 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] Honig*, Salz* und Pfeffer* vermengen.

Karotten mit auf das Backblech geben und 25 Min. im Ofen garen. Schüssel mit Küchenpapier auswischen.

Tipp: Verwende 2 Backbleche für 3 oder 4 Personen.

3



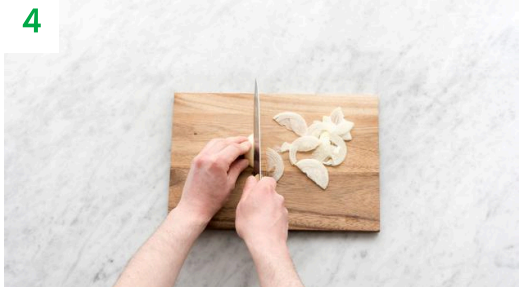
Kleine Vorbereitung

Zitrone heiß waschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein reiben. Zitrone vierteln.

In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Trüffelöl und Salz* vermengen.

In einer zweiten großen Schüssel Senf, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Olivenöl*, Saft von 1 [2 | 2] Zitronenvierteln, Salz*, Pfeffer* und Zucker* verrühren.

4

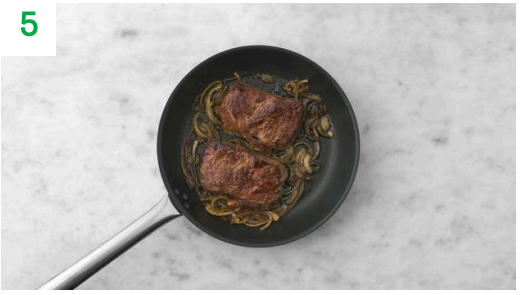


Zwiebel schneiden

In der Schüssel aus Schritt 2 Zitronenabrieb, Hartkäse und Salz* vermengen.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

5



Steaks braten

Rindersteaks von beiden Seiten salzen*.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl* erhitzen. Rindersteaks mit Zwiebelstreifen je Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium und 4 – 6 Min. für well done anbraten.

Steaks danach in Aluminiumfolie wickeln und mind. 5 Min. ruhen lassen.

6

Anrichten

Frites in die Schüssel mit dem Käse geben und vermengen.

Salat und Karotten in die große Schüssel mit dem Dressing geben und vermengen.

Steaks nach Belieben in feine Streifen schneiden.

Salat und Frites auf Tellern verteilen, Steak daneben anrichten, mit den Zwiebeln toppen und mit Trüffel-Mayonnaise genießen.

Guten Appetit!

Irisches Weiderind

Unsere Kühe verbringen mindestens 220 Tage ihrer Zeit auf irischen Weiden und fressen überwiegend Gras und Heu. Weil Aufzucht und Schlachtung vollständig in Irland erfolgen, bleiben Transportwege kurz und die Produktionskette schlank.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt ein! http://www.hellofresh.de/freunde