



Rindersteak mit Rotkohl, Kartoffeln und dunkler Sauce

Rindersteak mit Rotkohl, Kartoffeln und dunkler Sauce

3 Kartoffeln

150 g Rotkohl

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Für das Steak

1 Rindersteak

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Zweig(e) Rosmarin

Pfeffer und Salz

Für die dunkle Sauce

1 Esslöffel Butter

1 Zwiebel

200 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

50 ml Rotwein

1 Teelöffel Jürgen Langbein Worcestershire-Sauce

Salz und Pfeffer

Rindersteak mit Rotkohl, Kartoffeln und dunkler Sauce

1.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Rotkohl in einem Topf auf mittlerer Hitze erhitzen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und die Zwiebel darin 2-3 min. goldbraun anbraten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und 1-2 min. köcheln lassen. Dann den Rinderfond hinzugeben und für 5-10 min. köcheln, bis sie leicht eindickt. Zum Schluss mit Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Steak (auf Raumtemperatur) mit einem Zweig Rosmarin von jeder Seite 2-3 min. anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.