Steak-Teller

Leckerer Steak-Teller

Ein wohlschmeckender Steak-Teller.

Mit zwei leckeren Hüftsteaks pro Person.

Ich brate diese nur jeweils drei Minuten auf jeder Seite, da ich sie rare zubereiten will.

Als kleine Beilagen gibt es etwas Pommes Frites, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten.

Für 2 Personen:

- 4 Rinder-Hüftsteaks (à 200 g)
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- 200 g Kirschtomaten
- 2 Lauchzwiebeln

- eine Portion Wellenschliff-Pommes
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Min. | Garzeit 6 Min.

Steaks auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen. Dann noch salzen.

Lauchzwiebeln putzen und grob zerteilen.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Öl in zwei Pfannen erhitzen.

Jeweils zwei Steaks in einer Pfanne auf jeder Seite drei Minuten kross anbraten.

Gleichzeitig Lauchzwiebeln und Tomaten dazugeben und mit anbraten. Salzen und pfeffern.

Währenddessen Pommes in der Friteuse fünf Minuten kross frittieren.

Jeweils zwei Steaks auf einen Teller geben.

Pommes dazu verteilen. Lauchzwiebeln und Tomaten auch auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!