



Hüftsteak mit Pfefferkruste, Bierschalotten, Karotten und Cherry-Tomaten

Zubereitung

BONA Pflanzenöl erhitzen und die Schalotten mit Zucker anschweden und danach mit dem halben Bier aufgießen. Zugedeckt langsam weiter dünsten und bei Bedarf wieder Bier nach-gießen. Die Flüssigkeit sollte sirupartig einkochen.

Die Rinderhüftsteakes salzen, in heißem Pflanzenöl scharf anbraten. Danach mit Senf bestreichen und im Pfeffer wenden. Die Steaks im vorgeheizten Backofen (Umluft 120°C) ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Karotten schälen und blanchieren, dann im heißen BONA Pflanzenöl schwenken.

Cherry-Tomaten halbieren und kurz mitbraten. Karotten und Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles zusammen anrichten und Servieren.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Sabrina Steidl.

Zutaten

4 Personen

4 Rindersteaks á 160g

Salz

etwas BONA Pflanzenöl zum anbraten

Bierschalotten:

400g Schalotten

2 EL BONA Pflanzenöl

1 EL Zucker

100ml Bier

Pfefferkruste:

1 EL Senf

4 EL bunter Pfeffer im Mörser
zerkleinert

etwas Salz

etwas Rosmarin

Karotten und Cherry-Tomaten:

8 Babykarotten

8 Cherry-Tomaten

1 EL BONA Pflanzenöl

etwas Salz und Pfeffer