



Rindersteaks mit feuriger Limettenbutter,

Hasselback-Kartoffeln und gebratenem Paprikagemüse



ZITRUS-SPECIAL

Wir lieben Zitrusfrüchte! Deshalb gibt's diesen Monat mit dem Zitrus-Special jede Woche ein Gericht mit Orange, Zitrone und Co. für Dich!



Rinderhüftsteak



Kartoffeln (Drillinge)



Limette



gelbe Paprika



rote Paprika



Tomate



Butter



roter Chili

40 Minuten

Stufe 2

So hast Du die Limette höchstwahrscheinlich noch nie verwendet! In unserem Zitrus-Special dieser Woche verfeinert sie eine feurige Steakbutter mit Chili und sorgt so für eine frische Abrundung. Für Deine Prachtsteaks soll es eben besonders werden, darum gibt es auch Hasselback-Kartoffeln, die eine echte Augenweide für alle Hungrigen sind. Und dazu noch einen schönen Farbtupfer aus roter und gelber Paprika. Lass es Dir schmecken!

LOS GEHT'S

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

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech mit Backpapier**, **2 kleine Schüsseln**, **1 Gemüsereibe** und **2 große Pfannen**.



1 FÜR DIE KARTOFFELN

Butter auf Zimmertemperatur bringen. **Kartoffeln** mehrfach quer im Abstand von 1 – 2 mm so weit einschneiden, dass sie nicht auseinanderfallen. Das gelingt am besten, wenn hinter der **Kartoffel** ein Holzlöffelstiel legt, sodass man sie nicht ganz durchschneiden kann. Diesen Vorgang mit allen **Kartoffeln** wiederholen. **Kartoffeln** auf ein Backblech verteilen, mit **Salz** und **Pfeffer*** würzen, etwas **Öl*** darüberträufeln und für 30 – 35 Min. in den Ofen geben, bis die **Kartoffeln** außen gebräunt und innen weich sind. (siehe **★TIPP 1**)



4 PAPRIKA BRATEN

Öl* in einer großen Pfanne stark erhitzen und **Paprikastücke** und **Limettenscheiben** für 3 – 5 Min. scharf anbraten bis die **Paprika** schön gebräunt ist, aber noch etwas Biss hat.

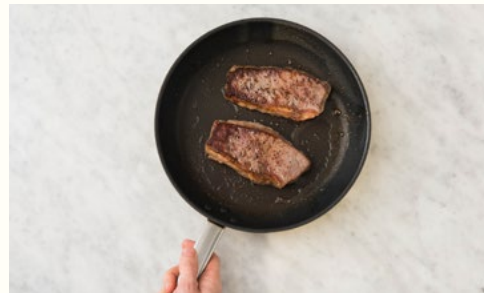
Hitze reduzieren, mit den geriebenen **Tomaten** ablöschen und für weitere 1 – 2 Min. einkochen lassen, bis die meiste Flüssigkeit verkocht ist. **Limettenscheiben** entfernen und **Paprika** ganz nach Belieben mit **Limettensaft**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Warm halten!



2 VORBEREITUNG

Schale der **Limette** abreiben, **Limette** halbieren, eine **Hälfte** auspressen und die andere Hälfte in dicke Scheiben schneiden. **Chilischote** halbieren, **Kerne** entfernen und **Chilihälften** fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Butter**, **Limettenschale** und **Chili** gut miteinander vermengen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und beiseitestellen.



5 STEAKS BRATEN

In einer zweiten großen Pfanne **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen, **Steaks** je Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium oder 4 – 5 Min. für well done braten.

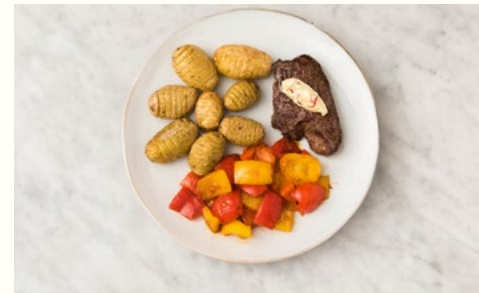
★TIPP 2: Jetzt ist Timing gefragt! Fang erst an, das **Steak** zu braten, sobald die **Kartoffeln** nur noch 10 Min. im Backofen garen müssen.



3 FÜR DIE STEAKS

Paprikas halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 2 – 3 cm große Stücke schneiden.

Mit der groben Seite der Gemüsereibe die **Tomate** in eine kleine Schüssel reiben.



6 ANRICHTEN

Kartoffeln auf Tellern verteilen. **Paprika** und **Steaks** dazu anrichten. **Steak** mit **Chili-Limettenbutter** toppen und genießen.

★TIPP 1: Wenn die **Kartoffeln** nach der **Backzeit** noch nicht weich sind, lasse sie einfach noch ein paar weitere Minuten im Ofen. Alternativ kannst du die **Kartoffeln** auch einfach längs halbieren.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Butter ⁵⁾	40 g	60 g	80 g
Kartoffeln (Drillinge)	400g	600 g	800 g
Limette ^{MX} ^{BR}	1	1	2
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
roter Chili ^{ES} ^{NL}	1	1	2
gelbe Paprika ^{ES} ^{NL}	1	1 (groß)	2
rote Paprika ^{ES} ^{NL}	1	1 (groß)	2
Tomate ^{ES} ^{NL}	1	1	2
Öl*	je 1 EL	je 1 ½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

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

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	338 kJ/81 kcal	1812 kJ/433 kcal
Fett	3 g	15 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	3 g
Kohlenhydrate	8 g	43 g
- davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	6 g	31 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande, ES: Spanien, MX: Mexiko, BR: Brasilien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at