

Bratkartoffel Rezepte

Rumpsteaks Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hauptspeise, Kartoffel, Rind, Gemüse

1 kg Roastbeef, gut abgehangen
400 g Zwiebeln

800 g fest kochende Kartoffeln
400 g Zwiebeln
150 g Dörrfleisch

Rumpsteaks::

Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 geh. TL Bratensaft, evt.

Bratkartoffeln::

1/2 Essl. Majoran
Salz, Pfeffer

Das Fleisch in vier Steaks teilen. Das Fett und die Haut zweimal einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht einrollt. Die Steaks auf beiden Seiten in heißem Butterschmalz 2#3 Minuten braten, pfeffern, salzen und in den auf 80 Grad vorgewärmten Backofen stellen. Die Zwiebeln in halbe Ringe ca. 2 mm dick aufschneiden und in der Fleischpfanne mit reichlich Fett schnell braun braten. Haben die Zwiebeln schön Farbe bekommen, eine knappe halbe Tasse Wasser angießen, ein Kaffeelöffel Bratensaft rundet den Geschmack ab. Nach ein paar Minuten, wenn die Soße reduziert ist, die Steaks zugeben und einen Moment mitziehen lassen.

Während Fleisch und Zwiebeln braten, die als Pellkartoffeln vorbereiteten und nicht zu weich gekochten 3 mm dicken Kartoffelscheiben in einer großen und guten Pfanne von beiden Seiten in Butterschmalz schön braten. Immer nur soviel in die Pfanne geben, dass alle Scheiben auf dem Pfannenboden liegen. Haben die Kartoffeln Farbe bekommen, kurz rausnehmen, die klein geschnittenen Zwiebeln und die Dörrfleischwürfel anschwitzen und die Kartoffeln wieder zugeben. Mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit Majoran würzen. Vorsichtig umdrehen, damit die Kartoffeln nicht zerbrechen.

Tipp: Wenn die Kartoffelscheiben angebraten sind, mit den Steaks beginnen, dann wird das Kochen mit zwei Pfannen schön übersichtlich und beides wird zeitgleich gar.

Dazu passt ein gemischter Salat.