

Bratkartoffel Rezepte

Rumpsteak Strindberg Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Rind, Gemüse, Kartoffeln

2	Rumpsteaks a 180 g	1 Essl. Meerrettich
250 g	Kartoffeln, geschält	2 Essl. Mehl
1	Zwiebel	Curry
2	Schalotten	Salz
1	Essl. Senf	Pfeffer
2	Eier	

Die Rumpsteaks leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Senf mit etwas Curry würzen und den Meerrettich unterziehen.

Die Steaks von beiden Seiten damit bestreichen. Die Schalotten in feine Würfel schneiden und auf den Senf geben. Alles vorsichtig andrücken.

Die Steaks in Mehl wenden und durch aufgeschlagene und verquirlte Eier ziehen. Die Steaks in einer beschichteten Pfanne langsam goldgelb braten. Als Beilage die rohen Kartoffeln und die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und in heißem Öl braun braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratkartoffeln zu den Rumpsteaks servieren.