

Kartoffelpfanne mit Rumpsteak



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Rumpsteak
1 EL Olivenöl
4-5 mittlere Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
200 g Champignons
1/3 eines Lauchs
1 Stück rote Paprika
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frisch gehackte Petersilie
(optional)

Dip:

1 knapper Becher saure Sahne
2 EL Crème fraîche
2 EL Gurkenwasse
2-3 fein gewürfelte Essiggurken
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln schälen und ca. 20 min in Salzwasser kochen.

2. Rumpsteak zimmerwarm werden lassen, auf jeder Seite bei höherer Hitze 1 min anbraten und dann auf einem Rost im Backofen bei 130° in 20 min rosa garen.

3. Champignons putzen, in dickere Scheiben schneiden und in Olivenöl braten, beiseite stellen.

4. Zwiebel in Halbringe schneiden, Lauchstück längs vierteln und in Scheiben schneiden, Paprika putzen und würfeln. Alles in Olivenöl sanft glasig braten, nicht

braun werden lassen, beiseite stellen.

5. Gekochte Kartoffeln abdämpfen und in Scheiben schneiden. In der Pfanne bei nicht zu großer Hitze leicht bräunen, dann das gebratene Gemüse unterheben. Rumpsteak quer zur Faser in feine Scheiben schneiden und zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Das Gericht schmeckt auch mit anderem gebratenem Fleisch. Der Dip macht das Ganze saftig.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023