

Rostbrätel, Ofenkartoffeln, Gurken-Salat, Kräuterbutter

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Schweinenackensteaks	3 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Flasche Schwarzbier	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

300 g kleine Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin	2 EL Paprikapulver
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

200 g Cocktailtomaten	1 Gurke	2 EL Balsamicoessig
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

150 g Butter, weich	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in halbe Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schwarzbier öffnen und in eine Auflaufform gießen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch in das Bier legen und ziehen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und in einer Grillpfanne mit Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch aus der Marinade separat anbraten.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, vierteln und in eine Schüssel mit Rosmarin geben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, mit Öl beträufeln und vermengen. Kartoffeln auf ein Backblech geben und im Ofen goldbraun rösten.

Für den Salat:

Tomaten waschen und klein schneiden. Gurke schälen und in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Ein Dressing aus Öl und Balsamicoessig herstellen und mit Tomaten und Gurke vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kräuterbutter:

Petersilie und Schnittlauch sehr klein schneiden und mit der Butter vermengen. Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Thomas Einberger am 03. Juli 2023