

Kartoffel-Rindfleisch-Pfanne

Für 2 Personen:

| | | |
|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| 500 g festk. Kartoffeln | 6-7 EL Bratöl, Butter | 2 Karotten |
| 6 Sch. Speck | 200 g Rumpsteak | 1 Msp. Gewürzsalz |
| 1 Msp. Fleischgewürz | 1 Msp. Würzkraft | 2 EL Butter |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | 1 Orange, Abrieb | 1 TL ChilisaUCE |
| 2 EL Schmand | | |

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und dann in 3-4 EL heißem Bratöl von allen Seiten anbraten.

Währenddessen die Karotten schälen und mit einem Sparschäler in bandnudelartige Streifen schneiden.

Speck in grobe Streifen schneiden. Nach 3-4 Min.

Bratzeit Karotten und Speck mit in die Pfanne zu den Kartoffeln geben und ca. 5 Min. mitbraten.

In der Zwischenzeit das Rumpsteak erst in dünne Scheiben schneiden und dann die Scheiben noch mal längs halbieren. Das Fleisch zum Kartoffel-Karotten-Speck-Gemüse in die Pfanne geben. Alles mit Gewürzsalz, Fleischgewürz und Würzkraft würzen, noch 3 EL Bratöl hinzufügen und dann gut durchschwenken.

Je nach gewünschtem Garzustand das Rumpsteak 1-3 Min. mitbraten.

Butter dazugeben und in der Kartoffel-Rindfleischpfanne zerlassen. Dann Petersilie, Orangenschale und ChilisaUCE mit in die Pfanne geben, alles gut vermengen und die Pfanne von der Hitze nehmen.

Schmand und Schnittlauch unter die Kartoffel-Rindfleisch-Pfanne heben und anschließend auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 02. Mai 2023