

Kochen mit Klaus

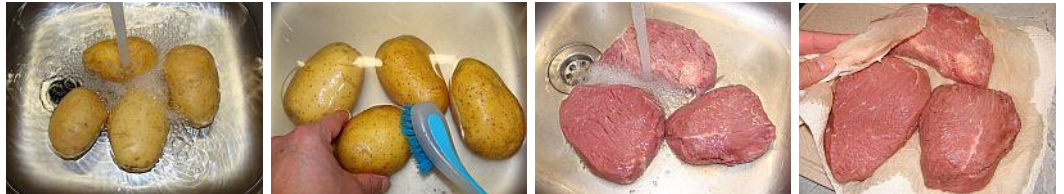
Hüftsteaks mit Folienkartoffeln

Zutaten: (Für 3 Personen)

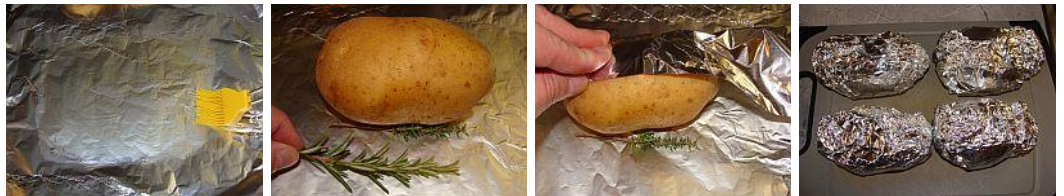
- 3 Hüftsteaks à 200 g, Salz, Pfeffer, Amerikanisches Steakgewürz,
- 3-4 große Kartoffeln, je 3 Zweige Rosmarin & Thymian, Öl

Zubereitung:

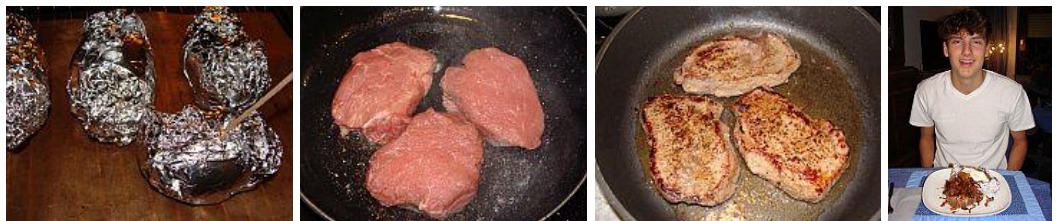
1. Die Kartoffeln gründlich in kaltem Wasser waschen u. bürsten. Steaks waschen u. trockentupfen.



2. 3 Bögen Alufolie in der Mitte mit Öl bestreichen. Die Kartoffeln mit jeweils einem 1 Zweig Rosmarin u. 1 Zweig Thymian in die Folie wickeln. Kartoffelpakete auf einem Backblech in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben u. je nach Größe der Kartoffeln 50-90 Min. backen. (Wenn man problemlos ein Holzspießchen in die Kartoffeln stechen kann, sind sie gar).



3. Steaks in heißem Öl von beiden Seiten 4-5 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer u. Steakgewürz würzen.



4. Kartoffeln mit Steaks auf Teller legen u. mit den Beilagen servieren.

Tipp des Chaoten:

Dazu Frühlingsquark u. Röstzwiebeln reichen.

