



Rumpsteak mit Bratkartoffeln

Backofen 160° C
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: gusseiserne Bratpfannen 25 cm + 30 cm

Zutaten:

2 Rumpsteaks
1 TL Butterschmalz
grobes Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

3-4 Kartoffeln
1 EL Butterschmalz
1 EL Butter
Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, bissfest garen, komplett auskühlen lassen und dann in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.

Rumpsteaks ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Backofen vorheizen.

Gusseiserne Bratpfanne 25 cm langsam auf sehr hohe Temperatur aufheizen.

Erst wenn die Temperatur der Pfanne sehr hoch ist, 1 TL Butterschmalz zufügen und Rumpsteaks von beiden Seiten jeweils 2 min scharf anbraten.

Dann die Steaks mit der Gusseisenpfanne in den vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene stellen und je nach Fleischdicke und gewünschter Garstufe 7 - 11 min garen.

Steaks herausnehmen und von beiden Seiten mit grobem Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Steaks in Alufolie wickeln und 5 min ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilen kann.

Für die Bratkartoffeln 1 EL Butterschmalz in der 30 cm gusseisernen Bratpfanne erhitzen.

Kartoffelscheiben locker verteilt in die Pfanne legen und ca. 4 min backen. Erst wenn die Scheiben von unten knusprig braun sind, wenden und von der anderen Seite ebenfalls knusprig braun backen.

Wenn die Bratkartoffeln fertig sind, 1 EL Butter in die Pfanne geben und Bratkartoffeln darin schwenken.

Leicht salzen und sofort servieren.

