



Rosa gebratene

Rinderhüfte



Rinderhüfte

Zutaten

Für 4 Personen

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Rinderhüfte

600g	Rinderhüfte am Stück
2 EL	Rapsöl
4 EL	Butter
1	Zweig Rosmarin
1 Prise	Salz, Pfeffer

Karottengewürze

1 EL	Rapsöl
200g	Karotten
40g	Zucker
50ml	Mineralwasser
80g	Lauch, <i>in Rauten geschnitten</i>
1 Prise	Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffelgratin

400g	Kartoffeln <i>(vorwiegend fest kochend), in dünne Scheiben gehobelt</i>
Sahne	<i>(die Menge richtet sich nach der Auflaufform, die Kartoffeln sollten bedeckt sein)</i>
3 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Rinderhüfte

Das Rindfleisch im heißen Öl von allen Seiten gut anbraten. Butter und Rosmarin in die Pfanne geben und das Fleisch immer arosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch auf einem Gitter in den Backofen geben und bei 115 °C fertig garen, bis die Kerntemperatur bei 55 °C (zart rosa) liegt.

Karottengewürze

Die geschälten Karotten in fingerdicke Rauten schneiden und im heißen Öl langsam andünsten. Dabei die Pfanne immer wieder schwenken. Danach den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen, mit dem Mineralwasser ablöschen und reduzieren, bis die Karotten schön glänzen. Lauch zugeben und mitdünsten. Wenn die Flüssigkeit sämig ist, kalte Butter zugeben und abschmecken

Kartoffelgratin

Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform schichten. Die restlichen Zutaten glatt verrühren (sehr gut salzen) und gleichmäßig in die Form gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 140 °C für ca. 1 ¼ Stunden backen.