

Entrecote mit Kartoffel-Paprika-Gemüse

Rezept für 2 Personen

Zutaten Entrecote:

450g Entrecote (mind. 6 Wochen abgehangen)

Salz, Pfeffer

Rosmarin, Thymian

Knoblauch

Butter

Öl

Zubereitung:

Fleisch würzen, scharf auf beiden Seiten anbraten, Butter in die Pfanne geben, Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben und etwas mitbraten. Fleisch aufs Backblech legen, Butter-Kräuter-Mischung draufgeben und 30 Min. im Backofen bei 80°C ziehen lassen je nach Garpunkt.

Zutaten Kartoffel-Paprika-Gemüse:

1 Zwiebel

1 Paprika rot

1 Paprika gelb

200g rohe kleine Kartoffeln mit Schale

2 EL Butter

Zucke

Zubereitung:

Butter in die Pfanne geben, halbierte Kartoffeln dazu geben, salzen und mit Wasser etwas aufgießen. Einkochen lassen bis die Kartoffeln weich sind. Paprika und Zwiebel dazugeben, mit Biss braten und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!