Balsamico-Sirloin-Steak mit Kartoffel Wedges

Mit dem Rezept Balsamico-Sirloin-Steak mit Kartoffel Wedges wird edlem Fleisch eine besondere Note verliehen. Zu zweit genießen oder Gäste einladen. Genuss pur!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk.	Rindersteaks (Sirloin-Steak)
2 EL	Balsamicoessig
2 TL	Rinderbrühe (flüssige)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Senf
1 EL	Honig
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer

Für die Kartoffel-Wedges

8 Stk.	Kartoffeln
4 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Thymianblätter
2 TL	Pfefferkörner

Zubereitung

1. Für das Balsamico-Sirloin-Steak mit Kartoffel Wedges zunächst den Ofen auf 200°Grad vorheizen, dabei jedoch beachten, dass die marinierten Steaks vor dem Braten für eine Stunde kaltgestellt werden müssen.

2. Als Erstes Knoblauch schälen, fein hacken und in einer flachen Schüssel mit Balsamico, Rinderbrühe, Senf, Honig, Pfeffer und Olivenöl vermischen. Die Steaks darin einlegen und

darauf achten, dass das komplette Fleisch mit der Marinade bedeckt ist. Nun für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Kartoffel Wedges, die Kartoffeln schälen und in Keile schneiden. Nun in einer großen Schüssel Kartoffeln, Öl, Thymian und Pfefferkörner miteinander vermischen.

4. Anschließend 2 Backbleche einfetten, die Kartoffeln darauf verteilen und für etwa 10-15 Minuten backen.

5. Nun die Steaks von beiden Seiten einölen und in eine Auflaufform legen. Die Kartoffeln in eine weitere Auflaufform legen und beides zusammen für 15-25 Minuten in den Ofen geben. Das Fleisch nach 10 Minuten umdrehen, dann ist es medium. Herausnehmen und zusammen mit den Wedges servieren.

Tipp

Die Balsamico-Sirloin-Steaks mit Kartoffel Wedges lassen sich auch sehr gut einfrieren, indem die Kartoffeln und das Fleisch einfach in Gefrierbeutel gepackt und in den Gefrierschrank gelegt werden. So sind die Steaks dann für etwa einen weiteren Monat haltbar. Zu den Balsamico-Sirloin-Steaks mit Kartoffel Wedges passt auch hervorragend ein frischer Salat und Sour Cream.