



## Rinderschmorsteaks in Meerrettichsauce mit Wirsing-Kartoffelplätzchen

### Zutaten (für vier Personen)

750 g Rinderhüftsteaks  
1 EL Olivenöl  
2 1/2 EL frisch geriebener Meerrettich  
1/2 EL brauner Zucker  
500 ml Kalbsfond  
2 Lorbeerblätter

250 g Kloßteig  
120 g blanchierter, gehackter Wirsing  
80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel  
2 mittlere Zwiebeln, in Ringe geschnitten  
2 1/2 EL Maismehl  
300 ml Öl zum Ausbacken  
2 Zweige Thymian  
Salz, Pfeffer  
Muskat

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Frisch geriebenen Meerrettich in heißem Öl kurz angehen lassen, braunen Zucker zugeben, unterrühren, leicht karamellisieren lassen. Mit Kalbsfond auffüllen und aufkochen lassen. Kleine Hüftsteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl beidseitig kurz anbraten. In die Sauce legen, Lorbeerblätter zugeben und rund eine halbe Stunde schmoren lassen.

Kloßteig mit blanchiertem, gehacktem Wirsing und angeschwitzten Zwiebelwürfeln gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf mehligem Arbeitsfläche eine Rolle machen, Plätzchen schneiden und in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb ausbraten.

Zwiebelringe mehlieren, gut abschütteln, in heißem Öl bei etwa 170 Grad goldgelb ausbacken. Kartoffelplätzchen auf Teller anrichten, Schmorsteak danebensetzen, mit Sauce überziehen. Gebackene Zwiebelringe daraufsetzen und mit Thymian garnieren.

### Nährwerte pro Portion

750 kcal - 49 g Fett - 46 g Eiweiß - 37 g Kohlenhydrate - 3 BE

**Dieses Gericht ist lactose-, gluten- und eifrei.**