

# Nieß

## Für Genießer

# LEICHTES HÜFTSTEAK

mit Kartoffeln &  
Parmesan

### Portion

- für 4 Personen
- Zubereitung: 30 Minuten

### Zutaten

- 4 Hüftsteaks (à ca. 200g)
- Große Kartoffeln (1 KG)
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan am Stück (50g)

### Zubereitung

1. Als erstes den Backofen vorheizen (E-Herd auf 150°C, Umluft auf 125°C). Während der Ofen vorheizt die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln ca. 5 Minuten unter Wenden anbraten.
2. Im nächsten Schritt die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, den Knoblauch sehr fein zerhacken und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Alles ca. 2 Minuten zusammen weiterbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen 200 ml Wasser aufkochen.
3. Das Wasser zu den Kartoffeln geben und weitere 15 Minuten garen lassen.
4. Zubereitung Steaks: 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks mit Salz würzen. Die Steaks in der heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend im Ofen für weitere 6 Minuten fertig garen lassen. Danach die Steaks mit Pfeffer würzen.
5. Im letzten Schritt den Parmesan grob hobeln und unter die Kartoffeln mengen. Dazu schmeckt Sour Cream.

Guten Appetit!