



Hüftsteak mit knoblauch-kräuter-kruste



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



1dl Gallo Suave

- 1 kg Hüftsteak am Stück
- 25g Knoblauch fein gehackt
- Etwas Thymian
- Etwas Petersilie
- Etwas Salbei
- Etwas grobes Salz
- Etwas gemahlener Pfeffer

Modo de preparação

1

Die Zutaten für die aromatische Kruste vermischen (Salz, Knoblauch, Kräuter, Pfeffer und die Hälfte des Gallo Natives Olivenöl Extra).

2

Das Hüftsteak von außen (dort wo das Fett ist) kreuzweise anschneiden. Das Fett soll bis zum Fleisch durchgeschnitten werden.

3

Das Hüftsteak mit der Mischung einreiben und mit der Kruste nach oben in den Ofen bei 180°C schieben.

4

So kann der Saft der Kruste das Fleisch würzen. Wenn das Fleisch aus dem Ofen kommt, das restliche Gallo Natives Olivenöl Extra darüber tropfeln.

5

Nach 20' kann das Fleisch angeschnitten und mit Gemüse- und Bohnenreis serviert werden. Die Sauce vom Braten dazu servieren.

Produtos utilizados



Suave

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide