

# Gratinierte Rumpsteaks mit Pilz-Kartoffel-Kruste

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Zünftiges Single Gericht, herzhaft-schmackig, schnell und raffiniert gemacht.

## Zutaten

- 2 Rumpsteaks à ca. 180 g-200 g, küchenfertig
- 400 g Kartoffeln, geschält, in Scheiben gehobelt
- 150 g Champignons, gesäubert, halbiert oder geviertelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- 1/2 Tl Senf
- 50 g flüssige Sahne
- 125 g Mozzarella, fein gewürfelt
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Kartoffelscheiben in 2 El heißem Pflanzenöl ca.15 min. rund herum knusprig braten, reichlich wenden, salzen, pfeffern. Den Schnittlauch unter schwenken, zunächst heraus nehmen.

### Schritt2

In die gleiche Pfanne die Champignons etwa 3 min. braten, dann die Zwiebeln dazu geben, mit dem Senf anschwitzen, mit der Sahne aufgießen, kurz köcheln, etwas reduzieren lassen.

### Schritt3

Bei den Rumpsteaks die Fettkante mehrfach einschneiden, 2-3 min. von beiden Seiten vor braten, salzen, pfeffern.

#### **Schritt4**

Die Kartoffeln verteilen, darüber die Pilze geben. Mit den Mozzarella Würfelchen bestreuen und unter den glühenden Grillschlangen ca. 3-4 min. überbacken, zu Ende garen.

#### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt6**

Sofort mit knusprigem Baguette servieren, ein großer, frischer Salat passt immer.

#### **Schritt7**

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** champignons, mozzarella, Rindfleischgerichte, Single Gerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierte-rumpsteaks-mit-pilz-kartoffel-kruste/>