

Steak mit Gauchurri

Zutaten:

Gauchurri Gewürz

Butter

Steak

2 Knoblauchzehen

Kartoffeln

Olivenöl

Zubereitung:

Das Steak **30 Minuten vor der Zubereitung** aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen, damit es gleichmässig garen kann.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und in «Wedges» Form schneiden. Die Kartoffeln mit Gauchurri würzen und noch ein bisschen Olivenöl dazu geben.

Die gewürzten Kartoffeln auf einem **Backblech** verteilen und bei **200 Grad Umluft** für **20 Minuten** backen.

Steak:

Sobald das Steak **Raumtemperatur** angenommen hat, mit **Gauchurri** würzen und in der Pfanne braten.

Für **Medium-Rare**:

- Das Steak auf **starker Hitze** von beiden Seiten **ca. 2 Minuten mit Olivenöl** anbraten.
- Anschließend auf **mittlere Stufe** reduzieren, **Butter und zwei Knoblauchzehen** dazugeben und das Steak regelmäßig mit der geschmolzenen Butter übergiessen.

Nach dem Braten das Steak für weitere **5 Minuten ruhen lassen**.

Anrichten:

Das Steak mit den Kartoffeln servieren. Optional kann noch ein **Salat** dazu gereicht werden.



Besuchen Sie uns auf unseren sozialen Medien:



@_gauchurri



@_gauchurri