

Bison-Steak mit Kartoffel-Kürbis-Gemüse

 happy-mahlzeit.com/2019/10/15/bison-steak-mit-kartoffel-kuerbis-gemuese/

Zutaten für 2 Personen:

- 300g Bison-Steak
- 2 lila-farbene Kartoffeln
- 200g Muskat-Kürbis
- 50g Parmesan
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Balsamico
- Butter
- Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Bison-Steak waschen, trocken tupfen, in 2 Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Olivenöl einreiben. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Steak darin von beiden Seiten braten.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Schale des Kürbis entfernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Kartoffel- und Kürbisscheiben hineingeben. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und zufügen. Mit etwas Chili würzen und einem Schuss Balsamico ablöschen. Etwas Butter in die Pfanne geben und zergehen lassen.

Die Steaks auf Tellern mit dem Kartoffel-Kürbis-Gemüse daneben anrichten. Etwas Parmesan über das Gericht reiben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 14.10.2011