

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

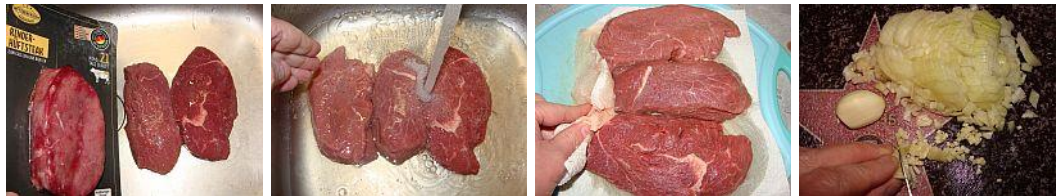
### Hüftsteaks mit gebratenen Steinpilzen

#### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Rinderhüftsteaks (à 200-250 g-wichtig gleiche Dicke!), Salz, Pfeffer,
- Steakgewürz, Öl, 1-2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 60 g Schinkenwürfel,
- 600 g TK-Steinpilze, Petersilie, Kräuterbutter

#### Zubereitung:

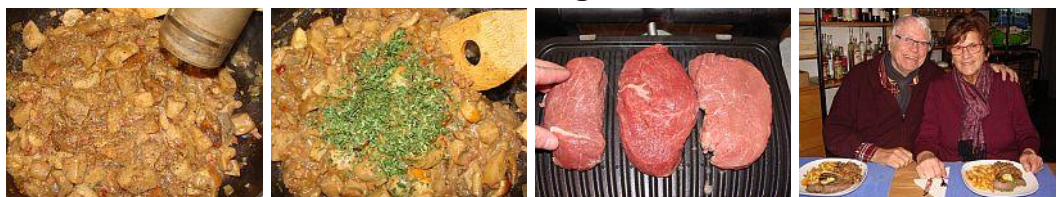
1. Hüftsteaks 2-3 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, waschen u. trocken tupfen. Zwiebeln u. Knobis putzen, klein würfeln.



2. Schinkenwürfel in Öl anbraten, Zwiebeln mitdünsten, Pilze zufügen u. gar braten. Mit Knobi, Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



3. Steaks in einem Tefal-Kontaktgrill mit dem gewünschten Programm braten (je nach Gargrad), mit Salz, Pfeffer oder Steakgewürz bestreuen u. mit Kräuterbutter zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Pommes servieren!*

