



Cote de Boeuf mit Rosmarinkartoffeln und Curry-Dip - 4 Personen, 1 1/2 Stunden

1

Das Fleisch etwa eine Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Mischung aus Olivenöl, Rosmarinzweigen, Salz und Pfeffer einmassieren. Auf einen Teller legen und gut abdecken oder in einen großen Gefrierbeutel geben und verschließen.

2

Die Kartoffeln in Salzwasser ungeschält gar kochen. Joghurt mit dem Curry verrühren und mit etwas Olivenöl, einem Spritzer Zitrone, einer Prise Zucker, Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

3

Das Fleisch grillen oder braten.

4

Eine Eisenpfanne erhitzen und etwas Olivenöl, Rosmarin und grobes Salz hineingeben. Die Kartoffeln halbieren und mit dem Gesicht auf den Pfannenboden legen. Bei mittlerer Hitze leicht bräunen.

ZUTATEN

- 1 kg Rinderhochrippe
- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Joghurt
- Curry
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Zitronensaft

REZEPT - CHINESISCHER SCHWEINEBAUCH