



# RINDERHÜFTSTEAK MIT KARTOFFELCHIPS-BUTTER

## ZUTATEN

**Vorbereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Grillzeit:** ca. 6 Minuten

**Ruhezeit:** ca. 3 Stunden

### Für das Steak:

**1 Zwiebel**

**150 ml frisches VELTINS**

**2 Rinderhüftsteaks (à ca. 200 g)**

**Salz**

**Pfeffer**

### Für die Butter:

**2 Stiele Petersilie, glatt**

**30 g Kartoffelchips**

**50 g Butter, weich**

**Salz**

**Utensilien:** Messer, Brett, Schüsseln, Grill

## ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und frisches VELTINS in einer Schüssel vermengen und Steaks darin marinieren. Steaks ca. 3 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit für die Kartoffelchips-Butter Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Kartoffelchips grob zerbröseln. Petersilie und Kartoffelchips mit Butter vermengen und mit Salz würzen.

Grill vorheizen. Steaks aus der Marinade nehmen und von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen. Dabei Steaks mehrmals mit Biermarinade beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelstreifen ca. 2 Minuten mitgrillen. Steaks nach dem Grillen ca. 2 Minuten ruhen lassen und mit Kartoffelchips-Butter und Zwiebeln anrichten.

**Tipp:** Ihr steht auf Steaks medium gebraten? Dann gilt: pro 1cm Dicke das Steak von beiden Seiten ca. 1 Minute grillen.

