

# Rumpsteak mit Kartoffel-Zwiebel-Gemüse

Ein schönes Rumpsteak ist eine feine Sache. Seit ich einen [Kontaktgrill von Tefal](#) stolz mein Eigen nenne, werden die sogar in schöner Regelmäßigkeit etwas. Dieses technische Hilfsmittel „berechnet“ offenbar die Dicke des Grilligstes und zaubert das Rumpsteak so, wie ich es sonst nur von einem Steakhouse kenne. Das Rezept von [Stackes-Seite](#), das wir heute hier präsentieren, kann ich, wie den Tefal-Grill, nur wärmstens empfehlen.



4 Rumpsteaks  
2 Esslöffel Olivenöl  
750 g Kartoffeln  
400 g Zwiebeln  
4 Esslöffel Olivenöl

3 Esslöffel Currypulver  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 3cm große Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und längs in grobe Streifen schneiden. Olivenöl mit dem Currypulver gut verrühren. Kartoffel- und Zwiebelstücke hineingeben und gut durchrühren damit alles rings rum mit Curryöl überzogen ist.

Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffel-Zwiebelmischung darauf geben. Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Von den Rumpsteaks den Fettrand alle 2 cm vorsichtig einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 30 Minuten der Backzeit eine Eisenpfanne erhitzen. Olivenöl hineingeben und die Steaks von jeder Seite 1 Minute braten. Weiteres Backblech mit Alufolie auslegen und die Steaks darauf geben. Für etwa 7 Minuten in den Ofen geben. Steaks danach heraus nehmen und in Alufolie gepackt ruhen lassen. Kartoffel-Zwiebelgemüse auf vorgewärmte Teller geben und mit den Steaks anrichten.