




# Tagliata vom Outside Skirt mit Balsamico-Zwiebeln



Der feine Unterschied.

-  Gesamtzeit: 1 h
-  Aktivzeit: 30 min
-  Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 2** Outside Skirts vom Schweizer Rind à ca. 400 g
- 200 g** Zwiebeln
- 3 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 1 EL** brauner Zucker
- 3 EL** Balsamicoessig
- Salz
- 2 Zweige** Rosmarin
- 4 Zweige** Thymian
- 800 g** Frühkartoffeln
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL** Rotwein- oder Himbeeressig
- 2 EL** Wasser
- 1 EL** Senf
- 2 EL** gepresstes Rapsöl
- 150 g** Jungspinat oder Salatspinat

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 642** kcal
- 44 g** Eiweiss
- 44 g** Kohlenhydrate
- 32 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

## Tipp

Das Outside Skirt hat einen intensiven Eigengeschmack und sollte deshalb «bleu» oder «saignant» gebraten werden.

## Zubereitung

- 1** Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne ein Drittel des Öls erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Zucker beifügen und leicht karamellisieren lassen. Balsamico dazugeben und alles zusammen weitere 2 Minuten dünsten. Zwiebeln mit Salz würzen.
- 3** Rosmarin und Thymian von den Stielen zupfen. Kartoffeln waschen, ungeschält mit einem weiteren Drittel des Öls und den Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech geben. Die Kartoffeln im 180°C

°C heissen Backofen 45 Minuten backen.

- 4 Essig mit Wasser, Senf und Rapsöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.
- 5 Fleisch mit restlichem Sonnenblumenöl einreiben.
- 6 Den Grill für direkte starke Hitze (225 °C) einheizen.
- 7 Fleisch auf dem Rost bei direkter Hitze pro Seite ca. 1½?2 Minuten braten (siehe Tipp). Fleisch vom Grill nehmen, salzen und 5 Minuten ruhen lassen.
- 8 Spinat waschen, mit der Sauce mischen und auf eine Platte geben. Fleisch quer zur Faser aufschneiden und auf dem Salat anrichten. Balsamico-Zwiebeln darüber verteilen. Mit den Kartoffeln servieren.