

## Rezept

# Rindersteaks im Pizzateller

Ein Rezept von Rindersteaks im Pizzateller, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 Pck.</b> Trockenhefe	<b>500 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Salz	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> große Gemüsezwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>250 g</b> vollreife Tomaten
<b>4</b> eingelegte Artischockenböden	<b>75 g</b> grüne Oliven (ohne Stein)
<b>¼ l</b> Rinderbrühe	<b>l</b> l Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> getrockneter Thymian
<b>4</b> Rindersteaks (je ca. 180 g, z. B. aus dem Roastbeef)	<b>4</b> feuerfeste Suppenteller (20 cm Ø, z. B. für Zwiebelsuppe)
Öl zum Bestreichen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe mit knapp 300 ml lauwarmem Wasser anrühren und mit Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten, dabei das Olivenöl dazugeben. Anschließend den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen für den Belag Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln und in 1 EL Olivenöl in einer feuerfesten Pfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam nussbraun braten. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und klein würfeln. Artischocken und Oliven ebenfalls klein würfeln. Alles in die Pfanne geben, Brühe aufgießen und ca. 10 Min. sanft kochen lassen, bis die Sauce dickflüssig ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, beiseitestellen.
3. Den Backofen auf höchster Stufe (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Vier feuerfeste Suppenteller (20 cm Ø) leicht ölen. Den Teig vierteln, zu tellergroßen Kreisen ausrollen, in die Teller legen, andrücken. Nacheinander im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, Pizzaböden vom Teller abheben und abkühlen lassen.
4. Grill anheizen. Die Steaks mit übrigem Olivenöl bestreichen. Grillrost heiß werden lassen, ölen. Steaks auf den Rost legen und bei starker Hitze pro Seite in 3 - 5 Min. rosa bis medium grillen, beim Wenden salzen, pfeffern. Steaks vom Grill nehmen, kurz nachziehen lassen. Sauce am Rostrand erwärmen, Pizzateller in der Rostmitte erhitzen. Steaks in Streifen schneiden, in die Pizzateller geben und mit Sauce übergießen.