

Biff Rydberg med äggula

Biff Rydberg har fått sitt namn efter anrika Hotell Rydberg som låg vid Gustav Adolfs torg i Stockholm. Denna rätt ska serveras precis som den är. Önskar du sallad eller grönsaker till, servera dem bredvid.

Ingredienser

600 g	oxfilé
4	gula lökar
1 kg	potatis
	smör till stekning
	salt och malen vitpeppar
20 g	finhackad persilja
4	äggulor



Foto: TV4

Gör så här

Skiva, strimla och tärna oxfilén i jämna bitar. Skala och tärna potatisen och skölj den i vatten så all stärkelse försvinner. Skala och hacka löken fint.

Stek löken på svag värme i lite matfett tills den är mjuk och guldgul, krydda med salt. Stek potatisen för sig, eventuellt i flera omgångar, tills den är brynt och genomstekt. Håll potatis och lök varma var för sig.

Värm smör i en stekpanna. När det slutat skumma, stek köttet tills det är brynt runtom men fortfarande rosa inuti. Krydda lätt med salt och peppar. Fördela kött, potatis och lök var för sig på fyra tallrikar, strö över persiljan. Servera med en rå äggula per person.

Schneide das Fleisch in gleich große, kleine Würfel. Schäle die Erdäpfel und wasche sie, sodass die Stärke verschwindet. Schäle und hacke die Zwiebel fein.

Zwiebel mit wenig Fett, bis sie weich und goldgelb sind anschwitzen, salzen. Brate nach und nach die Erdäpfel in eigener Pfanne, bis sie braun sind. Mische dann die Erdäpfel mit der Zwiebel und halte sie warm.

Wärme die Butter an. Brate das Fleisch, bis es braun, aber innen rosa ist. Salz und Pfeffer. Mische und serviere dann das Fleisch zusammen mit der Erdäpfel-Zwiebel-Mischung, garniere mit feingehackter Petersilie und einem Eidotter und ev. mit Dijonsenf!