Paprika-Hacksteaks mit Biersoße

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (4 Personen)

» 1 Brötchen
» 0,33l dunkles Bier
» 6 bunte Paprika
» 500g Hackfleisch
» 2 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 2 EL Öl
» 1 Zwiebel(n)
» 200g Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Brötchen in 250ml Bier einweichen. Paprika putzen, waschen und ca. ⅓ in kleine Würfel schneiden. Brötchen ausdrücken, mit Hack, Paprikawürfeln und Eiern verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Vier Hacksteaks formen. In 1EL Öl 10-12min braten.

2. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Restliche Paprika in Stücke schneiden. Zwiebeln im übrigen Öl in einer Pfanne andünsten. Paprika zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 8-10min dünsten. Steaks warm stellen.

3. Bratensatz mit restlichem Bier ablöschen, Sahne zufügen, kurz einkochen lassen, salzen und pfeffern. Nach Geschmack mit knusprigen Kartoffelrösti servieren.

Nährwerte: 560kcal/E33g/F37g/KH18g pro Portion

angelegt am: 21.06.2006 Rezept-Nr: 2087

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke