Steaks nach Jägerart

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (2 Personen)

» 400g Kartoffel(n)
» Salz & Pfeffer
» 1 rote Paprika
» 100g Lauchzwiebel(n)
» 250g Champignons
» 2-3 EL Öl
» 2 Schweinerückensteak(s)
» 1/2 TL Majoran
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 150ml Instant-Klare-Brühe
» 100g Schlagsahne
» 1 EL Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in kochendem Salzwasser ca. 20min garen. Paprika in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden. Pilze halbieren.

2. Öl erhitzen, Fleisch darin bei starker Hitze unter Wenden kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und herausnehmen. Die Pilze im heißen Bratfett kräftig anbraten. Paprikastreifen und Lauchzwiebeln zufügen, kurz mitbraten. Mit Salz, Paprika und Pfeffer pikant würzen.

3. Alles mit Brühe und Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Soßenbinder einrühren und die Soße damit binden. Das Fleisch in die heiße Soße legen und zugedeckt ca. 5min köcheln lassen. Steaks und Soße anrichten. Die Kartoffeln extra dazu reichen.

Nährwerte: 620kcal/E42g/F35g/KH35g pro Portion

angelegt am: 19.10.2003 Rezept-Nr: 622

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