

# 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. 1cm 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