

Paprika-Hacksteak mit Biersoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Brötchen vom Vortag, 0,33 l dunkles Bier, 2 rote Paprikaschoten (á ca. 200 gr), 2 grüne Paprikaschoten (á ca. 200 gr), 2 gelbe Paprikaschoten (á ca. 200 gr), 500 gr gemischtes Hackfleisch, 2 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Edelsüß-Paprika, 2 Esslöffel Öl, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Becher Schlagsahne (200 gr).

Die Zubereitung:

Brötchen ca. 20 Minuten in 250 ml Bier einweichen. In der Zwischenzeit Paprika putzen und waschen. Ca. 1/3 der Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden. Brötchen gut ausdrücken, mit Hack, Paprikawürfeln und Eiern zu einer glatten Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit angefeuchteten Händen 4 Hacksteaks formen. 1 Eßlöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hacksteaks darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 10 - 12 Minuten braten. Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Restliche Paprika in mittelgroße Rauten schneiden. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen; Paprika dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 8 - 10 Minuten dünsten. Hacksteaks aus der Pfanne nehmen und warm halten. Bratensatz mit dem restlichen Bier ablöschen, Sahne zufügen und ca. 1 Minute einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hacksteaks mit Paprikagemüse auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Dazu schmecken geröstete Kartoffeln und ein dunkles Bier.