

Kochen mit Klaus

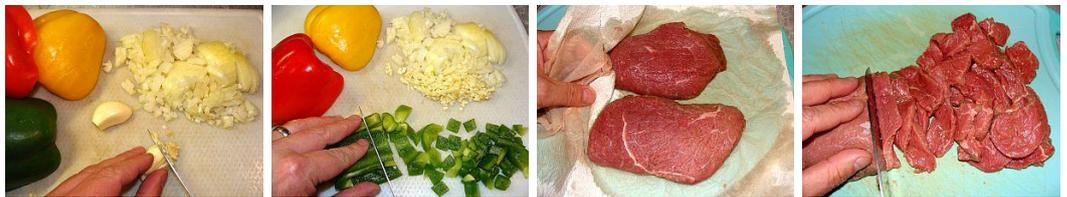
Penne mit Rinderstreifen in Steaksauce (🌶️)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Rinderhüftsteaks, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Öl,
- Paprikapulver, 300 g Paprika-Mix, 250 ml Steaksauce, Balsamico,
- je 2 EL scharfe Paprikacreme & Tomatenmark, 250 ml Cremefine,
- 200 ml Rinderbrühe, 2 TL brauner Zucker, dunkler Saucenbinder,
- 1-2 EL TK-Petersilie, 30 g Rucola, 300 g Penne-Nudeln

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Steaks waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Fleisch in heißem Öl braun anbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, Paprika mitdünsten. Tomatenmark u. Paprikacreme einrühren, kurz mitbraten, mit Cremefine, Steaksauce u. Brühe ablöschen. Zucker u. 1 EL Balsamico einrühren. Mit Saucenbinder dicken u. 30 Min. einköcheln lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren. Nudeln abgießen, auf Tellern mit der Rinder-Steaksauce bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Rucola garniert servieren. Lecker!



Erstellt von Klaus am 02.10.2016