

Rezept

Steakstreifen in Majoransahne

Ein Rezept von Steakstreifen in Majoransahne, am 25.04.2024

Zutaten

400 g kleine Zwiebeln	1 1/2 EL Öl
1 EL brauner Zucker	350 ml Brühe (Instant)
200 g Schmand	Salz
Pfeffer	2 TL getr. Majoran
6 Minutensteaks à 80 g in Streifen geschnitten	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, längs achteln, in 1 EL Öl in 8-10 Min. weich schmoren. Zucker dazugeben, unter Rühren karamellisieren lassen. Mit der Brühe ablöschen, Schmand unterrühren, salzen, pfeffern, Majoran einrühren, 3-4 Min. leise köcheln lassen.
2. Restliches Öl erhitzen, Fleisch darin bei starker Hitze in 3 Min. braun braten, salzen und pfeffern, mit der Sauce anrichten.