

Rezept

Paprika-Nackensteaks

Ein Rezept von Paprika-Nackensteaks, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1 rote Paprikaschote | 1 kleine Zwiebel |
| 75 g Maiskörner (Dose) | 2 Nackensteaks (à ca. 160 g) |
| Salz, schwarzer Pfeffer | 1 TL Chilipulver |
| 1 EL Butterschmalz | 1 EL Paprika- oder Tomatenmark |
| 1/8 l Gemüsebrühe | 75 g Schmant |
| 1/4 Bund Schnittlauch | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, waschen und die Hälften klein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mais gut abtropfen lassen.
2. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.
3. In einer Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen, Nackensteaks darin bei starker Hitze auf jeder Seite 2 Min. braten. Herausnehmen, auf einem Teller im Ofen bei 120° warm stellen.
4. Die Zwiebel hinzufügen, im übrigen Bratfett glasig dünsten. Paprikawürfel dazugeben, weitere 3 Min. mitbraten. Das Paprika- oder Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen. Brühe und Schmant unterrühren, aufkochen und 5 Min. leise kochen lassen.
5. Die Maiskörner einrühren, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Die Nackensteaks kurz in der Sauce ziehen lassen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und darüberstreuen.