

## Rezept

# Pikantes Rinderhaschee

Ein Rezept von Pikantes Rinderhaschee, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>4</b> Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> großer Apfel (200 g)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>2</b> frische rote Chilischoten	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>600 g</b> mageres Rinderhackfleisch (Tatar)	<b>1</b> kleine Dose geschälte Tomaten (400 g Füllgewicht)
<b>4 EL</b> Rosinen	<b>30 g</b> grüne Oliven ohne Stein
je 1/2 TL Zimt- und Nelkenpulver	Salz
Pfeffer	<b>30 g</b> Mandelstifte

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

- 1.** Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln. Apfel schälen, entkernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Chilis waschen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden.
- 2.** In einer großen Pfanne Öl erhitzen, das Hack bei starker Hitze rasch unter Rühren krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, Hitze zurückschalten. Tomaten, Apfelstücke, Chilis, Rosinen, Oliven, Zimt und Nelkenpulver, Salz und Pfeffer dazugeben. Offen 20 Min. schmoren lassen. Gelegentlich umrühren.
- 3.** Mandelstifte ohne Fett bei mäßiger Hitze hellbraun rösten, zum Servieren über das Hackfleisch streuen.