

Minutensteaks in Paprikasoße

Zutaten:

- 4 Minutensteaks
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 700 ml Fleischbrühe
- 10 EL Rhönland-Landrahm
- 1 TL getrocknete ital. Kräuter

Zubereitung:

Die Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks im heißen Öl von beiden Seiten 1 Min. braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Paprika und Zwiebeln in der Pfanne anbraten, leicht salzen und pfeffern. 300 ml Brühe, Landrahm und getrocknete Kräuter dazugeben und aufkochen lassen.

Das Fleisch in die Soße geben und alles offen 5 Min. köcheln lassen. Dazu passt Kartoffelbrei oder Baguette.

Guten Appetit!

