



## Ihr Rezept: Paprika-Hacksteaks mit Biersoße



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	50 Min.
Kalorien	560
KiloJoule	2350

### Zutatenliste

#### Allgemein

Brötchen vom Vortag	1
dunkles Lager-Bier	330 ml
rote und grüne Paprikaschoten	4
gemischtes Hackfleisch	500 g
Eier	2
Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
Edelsüß-Paprika	
Rapsöl	2 EL
Zwiebel	1
Schlagsahne	200 g

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Brötchen ca. 20 Minuten in 250 ml Bier einweichen. In der Zwischenzeit Paprika putzen, waschen und ca. 1/3 in kleine Würfel schneiden. Brötchen gut ausdrücken, mit Hack, Paprikawürfel und Eiern zu einer glatten Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit angefeuchteten Händen ca. 4 Hacksteaks formen. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hacksteaks darin bei mittlerer unter Wenden 10-12 Minuten braten. Inzwischen Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Restliche Paprika in mittelgroße Rauten schneiden. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Paprika dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 8-10 Minuten dünsten. Hacksteaks aus der Pfanne nehmen und warm halten. Bratensatz mit restlichem Bier ablöschen, Sahne zufügen und ca. 1 Minute einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hacksteaks mit Paprikagemüse und Soße auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Kartoffelrösti und ein dunkles Lager. Nach Belieben mit Petersilie garnieren.