



Chicken Schmiede Hau Weg-Steaks in Kräuter-Senf-Marinade mit Paprika-Letscho

3-4 WIESENHOF Chicken Schmiede Hau Weg-Steaks

1-2 Paprikaschoten (gelb und rot)

2 mittelgroße Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2-3 EL Butterschmalz

1 EL Paprikapulver edelsüß

1/2 EL Paprikapulver rosenscharf

200 ml Gemüsebrühe

1 Dose (400 g) Tomaten in Stücken

1/2 TL Zucker

2 EL Weißweinessig

Öl zum Braten

Salz, schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Paprikaschoten putzen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe teilen. Knoblauch schälen und fein hacken.

Schritt 2

Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Paprika dazugeben und mit anschwitzen. Paprikapulver unterrühren, mit Gemüsebrühe ablöschen. Tomaten zufügen und bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Das Letscho sollte nicht zu flüssig sein.

Schritt 3

Öl in einer Pfanne erhitzen, WIESENHOF Hau Weg-Steaks darin von beiden Seiten braten.

Schritt 4

Paprika-Letscho mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken und mit den Steaks servieren.