

Rindfleischpfanne mit Zwiebeln und Paprika

Beschreibung: Deftige Rindfleischpfanne mit Zwiebeln und Paprika – schnell gemacht und voller Geschmack.

Zeit: Zubereitungszeit: 30 Min | Vorbereitungszeit: 10 Min | Portionen: 2

Bild:

Rindfleischpfanne mit Zwiebeln und Paprika

Utensil	Anmerkung
Pfanne	Groß, mit Deckel
Messer / Schneidbrett	zum Schneiden

Zutat	Menge
Rindfleisch (Streifen)	250 g
Zwiebel	1 Stück
Rote Paprika	1 Stück
Paprikapulver	1 TL
Senf	1 TL
Salz und Pfeffer	Nach Geschmack
Butterschmalz	1 EL

Zubereitung:

1. Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden.
2. Fleisch in heißem Butterschmalz scharf anbraten, würzen und beiseitestellen.
3. Zwiebeln und Paprika in derselben Pfanne anbraten, Paprikapulver und Senf zugeben.
4. Fleisch zurück in die Pfanne geben, alles gut vermengen und 5 Min. schmoren lassen.
5. Deftig, schnell gemacht und voller Geschmack.

Tipps: Scharf anbraten für saftiges Fleisch. Hervorragend als Hauptgericht, Mittagessen oder deftiges Abendessen geeignet.

Quelle: Screenshot aus dem Kochbuch

Revision #1

Created 2026-05-27 10:04:06 UTC by Admin

Updated 2026-05-27 10:04:06 UTC by Admin