

Karree Steak auf gebratenen Fisolen



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißwein	100 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Reis	1 Tasse(n) / Glas
Butter	Etwas / nach Bedarf
Fisolen / Grüne Bohnen / Prinzessbohnen	1 Bund
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Karreesteak	2 Stk.

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in die vorgeheizte Pfanne mit etwas Butter geben. Anschließend wird der Reis gekocht und nebenbei die Fisolen für ca. 5 Minuten in Salzwasser gekocht.

Wenn das Fleisch gar ist wird es aus der Pfanne gegeben und die Fisolen im Fett kurz mitgebraten. Beim Reingeben müssen die Fisolen noch mit etwas Zucker bestreut werden, damit sich am Ende ein leicht süßlicher Geschmack ergibt.

Nach dem Anbraten werden die Fisolen aus der Pfanne gegeben und etwas Wein und Sahne eingegossen. Danach den Suppenwürfel darüber streuen und die Soße abschmecken.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-963-Karree-Steak-auf-gebratenen-Fisolen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at