Madeira stil steak

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Medium	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 20ml Creme des Gallo Essigs aus D.O.-Madeirawein
- 200ml Gallo Natives Olivenöl Extra Reserva
- 4 lendensteaks
- 150g grüne bohnen
- 200g frühkartoffeln
- 150g maismehl
- 800ml gemüsebrühe
- 4 knoblauchzehen
- 50g butter
- 100ml madeirawein

Modo de preparação

1. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und etwas Gallo Reserve Natives Olivenöl Extra dazugeben. Sobald sie kocht, den Herd herunterschalten und den Maismehl allmählich mit einem Schneebesen unterrühren bis eine gleichmäßige Creme entsteht. Die Masse mit Gewürzen abschmecken und in eine (mit Olivenöl eingefettete) rechteckige Backform geben, glattstreichen und abkühlen lassen, bis sie fest ist. In Würfel schneiden und vor dem Servieren frittieren.

2. Die grünen Bohnen in schmale Streifen schneiden und mit den Kartoffeln kochen.

3. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Steaks in heißem Olivenöl von beiden Seiten anbraten und beiseite stellen. Mit dem Madeirawein ablöschen und den Alkohol verdunsten lassen.

4. Die Steaks zur Soße hinzugeben, von der Herdplatte nehmen und den Gallo Essig aus D.O.-Madeirawein sowie die Butter hinzufügen. Gut vermischen, bis eine glatte, glänzende Soße entsteht.

5. Die Steaks mit dem angebratenen Mais, den Kartoffeln und den gedünsteten grünen Bohnen anrichten und die Soße darüber gießen.

Produtos utilizados

Essigs aus D.O.-Madeirawein

Ausgewählte Essigsorten

Reserva

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide