

Pique Macho

Zutaten für 4 Personen:

700 g Rindfleisch (Schulter o.ä.)
2 - 3 Fleischwürstchen
500 g Zwiebeln
Chilischoten nach Geschmack
450 g Tomaten
4 Paprikas gemischt
3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
4 EL Öl
1 TL Oregano
½ TL Chilipulver



Zubereitung:

- Rindfleisch in Würfel schneiden.
- Knoblauch und Chilischoten fein hacken und mit Salz, Pfeffer, Oregano und ein wenig Öl mischen.
- Fleischwürfel darin wenden und 2 Stunden marinieren lassen.
- Fleisch in einer Pfanne von allen Seiten in heißem Öl braun anbraten und garen.
- Herausnehmen und warm stellen.
- Zwiebeln und Paprika in Scheiben und Tomaten in Würfel schneiden.
- Zwiebel und Peperoni in der Pfanne in heißem Öl andünsten. Tomaten und Paprika zugeben, umrühren und kurz weiter dünsten.
- Die Fleischwürfel zurück in die Pfanne geben und umrühren. Alles zusammen einige Minuten köcheln lassen.
- Fleischwürstchen in Stücke schneiden ebenfalls in die Pfanne geben und erhitzen.
- Mit Reis oder Pommes Frites oder Kartoffelspalten servieren.



EXTRAS:

Kartoffelspalten selber machen:

Kartoffeln in dünne spalten schneiden und mit Paprikapulver, Pfeffer, Oregano und Öl marinieren.

Auf ein Backblech legen und bei 240°C circa 30-40 Minuten im Backofen knusprig backen.

Tomaten-Zwiebel-Salsa:

Alternativ kann aus einem Teil der Zwiebeln und den Tomaten auch eine leckere Salsa gemacht werden. Hierfür beides möglichst klein schneiden und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Chilipulver abschmecken.

Das macht das Gericht ein wenig frischer, da die Tomaten nicht zerkoht werden ☺