



Hamburger Beefsteak mit Backpflaumen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schon fast vergessen, althergebracht, modern überarbeitet

Zutaten

- 8 Hamburger Beefsteak (Huftseaks aus der Keule) , à 90 - 100 g
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 Cl dunkels Bier
- 1 Gläschen brauner Rinder - Bratensaft aus dem Supermarkt
- 2 Tomaten in Würfeln
- 3 Kurpflaumen, gewürfelt
- 2 El Pflanzenöl
- Etwas Mehl
- Etwas getrockneter Thymian, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika
- Für das Bohnen - Schalotten Gemüse:
- 500 g frische, grüne Strauchbohnen, gewaschen, gefädelt, halbiert
- 20 gleichgroße Schalotten, geputzt
- Etwas getrocknetes Bohnenkraut
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Beefsteaks herzhaft salzen und pfeffern und in Mehl wälzen. Scharf von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, zunächst aus der Pfanne nehmen.

Schritt3

Die Zwiebeln und Knoblauch in der gleichen Pfanne mit Rosenpaprika anschwitzen und die Tomatenwürfel dazu geben.

Schritt4

Etwas miteinander schmoren und zunächst mit dem Bier ablöschen. Fast völlig einkochen lassen, erst dann den Bratensaft aufgießen. Die Kumpflaumen, die Beefsteaks und Gewürze dazu geben. Ca. 50 - 60 min. leise schmoren lassen, danach prüfen, einzeln "ausstechen".

Schritt5

Die Sauce auf die gewünschte Menge einkochen, nachschmecken und die Beefsteaks wieder einlegen.

Schritt6

Das Bohnen - Schalotten Gemüse:

Schritt7

Die vorbereiteten Bohnen in kochendem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut "bissfest" blanchieren. Kurz abschrecken; ebenfalls die Schalotten.

Schritt8

In gebräunter Butter an schwenken, salzen, pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Beefsteaks auf vorgewärmten Teller anrichten (2 Stück p. P.) und reichlich mit der Bier - Pflaumen Sauce überziehen.

Schritt11

Das Bohnen - Schalotten Gemüse dazu; mir schmeckt dazu ein rustikaler Kartoffel Stampf.

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-beefsteak-mit-backpflaumen/>