

Hamburger Schmorsteak

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein typisch norddeutsches, regionales Gericht, vielleicht etwas in Vergessenheit geraten. Rustikal, zünftig mit Rotkraut und Bratkartoffeln zu reichen.

Zutaten

- 220 g gut abgehangenes Rinderhuft Steak pro Person
- 200 g Zwiebeln in würfeln
- 1/4l trockener Rotwein
- 1 Knoblauchzehe oder etwas Knoblauchsatz
- Etwas Tomatenmark
- 1 Thymianzweig
- 1 Majoranzweig
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Huftsteaks mit Salz und Pfeffer, ev. mit etwas Knoblauch oder Knoblauchsatz würzen. (wenn man mag In heißem Öl und Butter scharf anbraten. Den Majoran und Thymian Zweig dazu geben, Farbe nehmen lassen; die Steaks kurz herausnehmen.

Schritt3

Die Würfelzwiebeln oder Scheiben in die gleiche Pfanne geben,

Schritt4

1 Teelöffel Tomatenmark hinzufügen, anschwitzen. Mit einem trockenen, kräftigen Rotwein ablöschen und die Steaks, Thymian und Majoran dazu geben. Auf kleiner Flamme abgedeckt ca. 45

min. leise schmoren, bis die Steaks weich sind, heraus nehmen, kurz warm halten.

Schritt5

Die Zwiebel - Rotweinsauce nach schmecken, noch etwas reduzieren, mit etwas kalter Butter vollenden.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Sauce über die Steaks geben, unverzichtbar und klassisch mit Rotkraut und rösten Bratkartoffeln zu reichen.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** beliebt, einfach, fast vergessene rezepte, hamburgisch, regional, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-schmorsteak/>