



HAUPTGERICHT

Bife à Portuguesa

Rindersteak mit Knoblauch-Weißwein-Sauce und Spiegelei

FÜR 4 PERSONEN

PORTUGIESISCHE KÜCHE

Zutaten

- 4 Rindersteaks à ca. 180-200 g
- 4 Eier
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 150 ml trockener Weißwein
- 100 ml Rinderfond
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Piri-Piri nach Geschmack
- 4 Scheiben Kochschinken, optional

Zubereitung

- 1 Steaks etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Steaks mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- 4 Olivenöl in einer schweren Pfanne stark erhitzen und die Steaks je nach gewünschtem Gargrad von beiden Seiten kräftig anbraten.
- 5 Steaks herausnehmen und kurz ruhen lassen.
- 6 Hitze reduzieren. Knoblauch und Lorbeerblätter in die Pfanne geben und kurz anschwitzen.
- 7 Mit Weißwein ablöschen und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen.
- 8 Rinderfond dazugeben und die Sauce einige Minuten einkochen lassen.
- 9 Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch etwas Piri-Piri abschmecken.
- 10 Steaks zurück in die Sauce geben und nur noch kurz erwärmen.
- 11 In einer zweiten Pfanne vier Spiegeleier braten.
- 12 Falls gewünscht, auf jedes Steak eine Scheibe Schinken legen und anschließend mit einem Spiegelei toppen.
- 13 Etwas von der Knoblauch-Weißwein-Sauce darübergerben und sofort servieren.