SUPERCOOK

# PERUANISCHES STEAK-PFANNENGERICHT



Kategorie: Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Kreiert: am 26.01.2022
Qualifiziert von: Supercook CL
Vorgeschlagen von: Kitchen Center Chile
Gesamtzubereitungszeit: 21 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

## ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| **1 Kilo** | Rinderfilet in Stücke von ca. 5x3 cm geschnitten |
| | Knoblauchpulver nach Geschmack |
| **100 Milliliter** | Olivenöl |
| **1** | In Federn geschnittene rote Zwiebel |
| **2 Zehe/ Zehen** | Knoblauch |
| **1** | In Julienne geschnittene rote Paprika |
| **1 Teelöffel** | Chilischote |
| **1** | Rippenbouillonwürfel |
| **50 Milliliter** | Sojasauce |
| **30 Milliliter** | Flüssigrauch (optional) |
| **1** | In Julienne geschnittene gelbe Paprika |
| **2** | Tomaten geviertelt |
| **1** | Frühlingszwiebel (grüner Teil, in Scheiben) |
| | Salz und Pfeffer zum Abschmecken |

## SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte loggen Sie sich ein.

Copyright 2026 by Michael Roessler

SUPER COOK

## WERKZEUGE



Gareinsatz