

RINDERBRUST MIT MEXIKANISCHEM EINTOPF



ZUTATEN

10 

- 10 Scheiben Rinderbrust
- 1250 g Kartoffeln
- 500 g Kidneybohnen
- 375 g Mais
- 250 g Bresc Peperoni marinati
- 100 g Bresc Chimichurri
- 50 g gegrilltes Paprikapüree
- 25 g Kümmel
- 3 dl Milch
- Butter
- Pfeffer und Salz
- Olivenöl

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Chimichurri-
Kräutermischung 450g



Gegrilltes Paprikapüree
450g



Marinierte Paprikastücke
1000g

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln kochen und abtropfen lassen, die Milch in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln mit der warmen Milch und Butter zu einem Püree verarbeiten. Mais und Kidneybohnen anbraten und die Peperoni-Marinadi, Paprikapüree und Kreuzkümmel dazugeben. Das Püree mit der Gemüsemischung vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl erhitzen und die Rindfleischscheiben darin knusprig braten. Die Rinderbrustscheiben mit dem Chimichurri bestreichen und mit dem Eintopf servieren.