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

Bresc Chimichurri-Kräutermischung 450g

Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g

Bresc 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 Pepperoni-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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000