Steak Western-Art
Bistec ranchero

Bistec ranchero ist ein traditionelles mexikanisches Gericht, das aus dünn geschnittenem Rindfleisch besteht, das in einer rauchigen Tomatensauce mit Gemüse zubereitet wird. Das Gericht wird oft mit Zwiebeln, Paprika und manchmal auch Kartoffeln kombiniert. Die Sauce wird aus gerösteten Tomaten, Chilis, Zwiebeln und Knoblauch hergestellt, was ihr einen tiefen und aromatischen Geschmack verleiht.
Bistec ranchero ist bekannt für seine kräftigen Aromen und seine Vielseitigkeit, da es je nach Region und Familie verschiedene Zubereitungsarten gibt. Es wird oft mit Reis, Bohnen oder Tortillas serviert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Rinderhüftsteak
2 TL Olivenöl
1 Zwiebel(n)
2 Chili Serrano
1 Chili California
2 EL Hühnerbrühe
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz

Für die Garnitur

1 Tomate(n)

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, die California-Chili in Ringe schneiden, die Serrano-Chilis fein hacken. Achtung: Hände waschen nicht vergessen! Die Tomate für die Garnitur in Spalten schneiden.

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und im Öl anbraten. Die übrigen Zutaten werden zugegeben wenn das Fleisch fast gar ist. Alles umrühren und das Fleisch mit den Chili und Zwiebeln bedecken. Die Pfanne mit einem Deckel verschließen und das Fleisch bei mittlerer Hitze garen lassen. Diese Art der Zubereitung eignet sich besonders für festes Rindfleisch, weil es erst angegart und in der geschlossenen Pfanne gedämpft wird. Es sollte aber nur sehr dünn geschnittenes Fleisch genommen werden, denn ein dickes Steak würde zäh und ungenießbar. Mit gebackenen Bohnen oder Reis servieren.

© 2026 coquina.de