

滑 杓瀛兼姪組 - 滑 沅鑊ユ滄鑑伴櫛鑊朵簋 - 鰻 儿 櫛 錦 疼 汉 紺 惧 庖 浜 ゆ 稗 15分钟自己动手作牛排

美食

浣漏

鑒賤龔浜庸細2007/05/05 17:06

德式牛排Hamburger Steak

准备时间：25分钟

制作时间：15分钟

制作份量：4~6人份

材料：

- 1.Ground beef 牛绞肉 300公克
- 2.Onion 洋葱 一粒
- 3.Pickled Gherkin 酸黄瓜 50公克
- 3.Gravy 肉汁 0.5LT
- 4.SALT AND PEPPER 盐与白胡椒
- 5.OIL 油 少许

作法：

- 1.将洋葱与酸黄瓜切成丝状备用。
- 2.将牛绞肉置入一盆中加入盐与白胡椒少许调味。
- 3.将略调味过的绞肉制作成一颗粒的圆形状再压成薄约1公分之片状。
- 4.用平底锅加入少许油，加热至温度可将压成好肉薄片放入，略煎至双表面金黄色至熟即可。
- 5.准备另一锅并放入少许油於锅中加热倒入洋葱、炒香后放入酸黄瓜丝约1-3分钟，倒入牛骨浓汤以小火慢慢熬煮至沸。
- 6.待煮沸时并加盐与白胡椒调味即可完成。
- 7.将煎熟的肉排淋上上述酱汁即可食用。