

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Hacksteaks In Pfeffersauce

Stichworte: Fleisch, Hackfleisch, Rind

Für 4 Portionen

500 g	Rinderhack	-Speck
1	altbackenes Brötchen	2 Essl. Öl zum Braten
1	mittelgroße Zwiebel	1 B. Sahne
1	Ei	1/4 Liter klare Brühe (Inzanz)
	Salz	1 Essl. grüne Pfefferkörner
	Pfeffer	2 Essl. dunkler Soßenbinder (evtl. -mehr)
2 Teel.	mittelscharfer Senf	
16	ganz dünne Streifen durchw.	

Brötchen in Wasser einweichen, Zwiebel fein hacken. Hackfleisch, gut ausgedrücktes Brötchen, Ei, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Senf mit dem Handrührgerät verkneten.

8 flache Frikadellen formen, den Rand mit je 2 Scheiben Speck umwickeln, mit einem Hölzchen feststecken.

Frikadellen in heißem Fett auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 von jeder Seite 6 - 7 Min. braten.

Danach warm stellen. Bratensatz mit Sahne und Brühe ablöschen, Pfefferkörner zufügen, Soßenbinder einrühren, aufkochen, auf der ausgeschalteten Kochstelle noch etwas nachkochen lassen, gut abschmecken.

Mit den Frikadellen oder wie man in Berlin sagt Buletten, zusammen anrichten.