

Hackfleisch Rezepte

Chicoree Mit Hackfleisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Chicoree, Fleisch, Hackfleisch, Käse

2	Zwiebeln; gehackt	- gehackt
1	Knoblauchzehe; gepresst	2 dl Weißwein
2	Essl. Öl	500 g Chicoree
600 g	Gehacktes Rindfleisch	Salz
	Fleischgewürzmischung	Pfeffer
1	geh. TL Bratensauce; aus der Tube	1 dl Wasser
	Frischer Rosmarin fein	200 g Raclettekäse; in Scheiben

Zwiebeln und Knoblauch im Öl glasig dünsten. Hackfleisch begeben, gut anbraten und würzen.

Bratensauce und gehackten Rosmarin begeben.

Mit Weißwein und nach Bedarf mit etwas Wasser ablöschen. Zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln.

In der Zwischenzeit Chicoreezapfen der Länge nach vierteln. In einer Pfanne im Öl andünsten, würzen.

Mit dem Wasser ablöschen und zugedeckt weiterkochen, bis der Chicoree gar ist (zirka 10 Min.).

Dann über das Hackfleisch verteilen und mit den Käsescheiben belegen.

Zugedeckt weiterkochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.