

Hackfleisch Rezepte

Gefüllte Hackfleischsteaks Mit Kräuterbutter

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch

100 g	Rolle Kräuterbutter	1/2	geh. TL Edelsüßer Paprika
1 mittelgr.	Zwiebel	1/4	geh. TL Curry
1	Knoblauchzehe	600 g	Gemischtes Hackfleisch
1/2 Bund	Petersilie		Salz
1 Essl.	Butter		Schwarzer Pfeffer
1	Eigelb		Paniermehl
2 Essl.	Rahm	1 Essl.	Bratbutter
1 Essl.	Senf		

Kräuterbutter in Scheiben schneiden (2 pro Person) und diese nebeneinander auf einem Teller im Tiefkühler an- oder gefrieren lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie ebenfalls hacken. Alles in der warmen Butter drei bis vier Minuten dünsten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann Eigelb, Rahm, Senf, Paprika und Curry beifügen und alles gut mischen.

Das Hackfleisch beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse gut durchkneten. Die Fleischmasse in Portionen teilen (2 pro Person). In die Mitte jeder Portion je eine Scheibe gefrorene Kräuterbutter geben und das Fleisch in wenig Paniermehl zu Steaks formen.

Die Bratbutter erhitzen. Die Hacksteaks auf mittlerem Feuer auf jeder Seite während sechs bis sieben Minuten braten.