

Kochen mit Klaus

Camembert-Hacksteaks mit Rahmsauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Camembert (à 125 g), 1 Zwiebel, 2 Knobzehen,
- 100 g Champignons, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Senf, 60 g Semmelbrösel,
- 100 ml Sahne, 150 ml Milch, 1 EL Bratensaft, 1 P. Fix f. Rahmsauce,
- Mehl, 50 ml Weißwein, 1 EL TK-Petersilie, Butterschmalz

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Pilze in Scheiben schneiden und/oder vierteln. Hack, mit $\frac{3}{4}$ Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Knobi, 1 TL Salz, Pfeffer, Senf, Bratensaft, Semmelbrösel u. Petersilie verkneten. Camemberts je längs halbieren, diese mittig in 4 Hacksteaks einformen u. dann rundum mehlieren.



2. Rest Zwiebeln, Knobi u. Pilze in Butter glasig dünsten, mit Sahne u. Milch ablöschen. Fix für Rahmsauce einrühren, aufkochen, einköcheln lassen, salzen, pfeffern, Wein u. Petersilie einrühren.



3. Hacksteaks in heißem Butterschmalz beidseitig bei mittlerer Hitze knusprig braten u. mit der Sauce zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Salzkartoffeln reichen!



Erstellt von Klaus am 09.05.2019