

# Kochen mit Klaus

## Hacksteaks in Pfefferrahm

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- 800 g gem. Hack, Öl, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 2 Eier,
- 2 Scheiben Toastbrot, Semmelbrösel, 250 ml Cremefine, 50 ml Milch,
- 1 Pck. Fix f. Pfeffer-Rahm Medaillons, 80 ml Rotwein, 2 EL Bratensaft
- Mehl, 1 TL grüne Pfefferkörner, 1-2 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Toast in etwas Wasser einweichen. Zwiebel u. Knobi schälen, fein würfeln. Hack, mit ½ Zwiebeln, ½ Knobi, Toast, Ei, 2 TL Salz, Pfeffer, Bratensaft, Petersilie u. mit so viel Semmelbrösel verkneten, dass eine gut formbare Masse entsteht. Daraus 8 Hacksteaks formen, diese rundum in Mehl wälzen.



2. Rest Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen, 15 Min. köcheln lassen, mit Wein u. Milch verlängern. Salzen u. pfeffern, Petersilie u. Pfefferkörner einrühren.



3. Hacksteaks in heißem Butterschmalz beidseitig knusprig braten u. mit Pfefferrahm zu den Beilagen servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Röstis & karamellisiertes Erbsen-Möhren Gemüse reichen!*

