

# Kochen mit Klaus

## Hacksteaks mit Biersauce

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 500 g gem. Hack, Öl, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 500 g Paprika-Mix,
- 350 g Zucchini, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 2 Eier, Semmelbrösel,
- 1 altbackenes Brötchen, 1 EL Bratensaft, Mehl, 500 ml Dunkelbier,
- 200 ml Sahne, 2 TL Zucker, TK-Petersilie, 2 Stiele Liebstöckel,
- dunkler Saucenbinder

### Zubereitung:

1. Brötchen in 150 ml Bier einweichen u. ausdrücken. Gemüse putzen, 1 Zwiebel u. Knobi fein,  $\frac{1}{4}$  der Paprika klein würfeln. Übrige Zwiebel achteln, Paprika grob, Zucchini klein würfeln. Liebstöckel klein hacken. Hack, Zwiebelwürfel, Paprikawürfel,  $\frac{1}{2}$  Knobi, Brötchen, Eier, 1 TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver,  $\frac{1}{2}$  Bratensaft, Petersilie u. mit so viel Semmelbrösel verkneten, dass eine gut formbare Masse entsteht. Daraus 6 Hacksteaks formen, diese rundum in Mehl wälzen.



2. Zwiebelachtel u. Knobi in Öl glasig dünsten, Zucchini u. Paprika mitbraten. Abgedeckt 10 Min. köcheln lassen. Salzen, pfeffern u. Kräuter einrühren.



3. Hacksteaks in heißem Öl beidseitig knusprig braten, herausnehmen u. warmstellen. Bratensatz mit restl. Bier ablöschen, Sahne, restl. Bratensaft u. Saucenbinder zufügen, aufkochen, salzen u. pfeffern. Hacksteaks mit Gemüse u. Beilage auf der Biersauce anrichten.



*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln oder Nudeln reichen!*



Erstellt von Klaus am 16.08.2016