

Kochen mit Klaus

Hacksteaks mit karamellisierten Möhren

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 2 Scheiben Toastbrot, 500 g gem. Hack, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen,
- 2 Eier, 30 g Semmelbrösel, 1 TL Paprikapulver, Petersilie, Majoran,
- Pfeffer, Salz, 6-7 Babybel-Käse, 1 kg Möhren, Petersilie, Öl,
- 25 g Butter, 2-3 TL Zucker

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Toast einweichen u. ausdrücken. Mit Hack, Semmelbrösel, Zwiebeln, Knobi, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kräutern u. Eiern verkneten, 8 gleiche Hackfladen formen, in die Mitte je 1 ausgepackten Babybel legen, zu Hacksteaks formen u. rundum in Mehl wälzen. Möhren schälen u. in Spalten schneiden.



2. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker einrühren u. unter Rühren karamellisieren lassen. Möhren zugeben, mitbraten u. abgedeckt bei mittl. Hitze dünsten lassen. Dann offen den Saft verkochen lassen, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



3. Hacksteaks in einer großen Pfanne in heißem Öl knusprig braten. Möhren zu den Hacksteaks mit Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln servieren.

