

Kochen mit Klaus

Hacksteaks mit Pfeffersauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Rinderhack, Öl, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Senf,
- 1 Pck. Fix für Hackbraten, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix f. Rahmsauce
- 1 EL Bratensaft, Mehl, 2 TL grüne Pfefferkörner, 2 EL Weinbrand,
- 1-2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Fix für Hackbraten in 100 ml Wasser einrühren. Hack, mit $\frac{3}{4}$ Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Knobi, angerührtes Fix, 1 TL Salz, Pfeffer, Senf, Bratensaft u. Petersilie verkneten. Da-raus 4-5 Hacksteaks formen u. rundum mehlieren.



2. Rest Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten, mit Cremefine ablöschen. Fix für Rahmsauce einrühren, aufkochen, einköcheln lassen, salzen, pfeffern, Weinbrand, Petersilie u. Pfefferkörner einrühren.



3. Hacksteaks in heißem Öl beidseitig knusprig braten u. mit Pfeffersauce zu den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Salzkartoffeln und grüne Bohnen reichen!

