

Knusprige Feierabend-Hacksteaks mit Röstzwiebeln

Für 4 Personen

500 g gem. Hackfleisch	200 g Gouda	100 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 EL scharfer Senf	$\frac{1}{4}$ TL geräuch. Paprikapulver
2 Eier	4 EL Paniermehl	120 g Röstzwiebeln
100 g Bauchspeck		

Zwiebel und Knoblauch würfeln. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, herausnehmen und abkühlen lassen. Hackfleisch in einer Schüssel mit allen Gewürzen, Senf, Zwiebel und Knoblauch mit Semmelbrösel und Eiern kräftig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 4 schöne Buletten formen.

Röstzwiebel und Schinken mischen, Buletten darin wenden und in 2 Esslöffel Butter pro Seite ungefähr 4 Minuten langsam knusprig braten.

Christian Henze am 06. November 2020