

Hacksteaks mit Senfrüchten und Cocktailsauce



Zutaten

Für 4 Personen

1 Scheibe Toastbrot
1/2 dl Milch
1 Ei
1 Zwiebel
1 TL Butter
1 Bund glatte Petersilie
100 g abgetropfte Senfrüchte (Sandro Vanini Mostarda di Frutta)
1/2 TL scharfes Paprikagewürz
50 g geriebener Sbrinz AOC
600 g Rindfleisch, gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Bratbutter

Cocktailsauce:

1 Becher Nature Joghurt (180 g)
100 g Mayonnaise
3 EL Heinz Tomaten Ketchup
1 EL scharfer Senf
1 TL Lea & Perrins Worcestershiresauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Toastbrot grob zerzupfen. Milch und Ei verrühren, mit dem Toastbrot mischen und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebel fein hacken und in der Butter glasig andünsten.

Die Petersilie fein hacken. Die Senfrüchte ebenfalls fein hacken.

Zwiebeln, Petersilie, Senfrüchte, Paprika und Sbrinz mit dem Hackfleisch zum eingeweichten Toastbrot geben und alles gut mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch in 8 Portionen teilen und diese zu flachen Steaks formen.

Die Hacksteaks in der heissen Bratbutter 5 - 6 Minuten braten.

Während die Hacksteaks braten, alle Zutaten für die Cocktailsauce verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hacksteaks auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der selbstgemachten Cocktailsauce servieren.

Dazu passen Rosmarin-Kartoffeln.



Haecky Import AG