Hacksteak nach Jäger Art

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (4 Personen)

» 10g getr. Pilze (gemischt)
» 500g Champignons
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 400g Hackfleisch
» 1 Ei(er)
» 1 EL Senf
» Chilipulver
» 3 Lauchzwiebel(n)
» 400g Spätzle
» 1-2 TL Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Getrocknete Pilze in 300ml warmem Wasser ca. 1 Stunde einweichen. 100g Champignons putzen und grob hacken. Zwiebel schälen, fein würfeln. 1EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Gehackte Champignons und Zwiebel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Hack mit Ei und Senf verkneten. Ausgekühlte Champignon-Mischung zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Aus der Hackmasse 8 Hacksteaks formen. 1EL Öl in der Pfanne erhitzen. Hacksteaks darin unter Wenden 12-15min braten.

3. In der Zwischenzeit 400g Champignons putzen und halbieren. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Eingeweichte Pilze abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen. Pilze hacken. Spätzle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

4. Hacksteaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Champignons, Mischpilze und Lauchzwiebeln im Bratfett anbraten. Pilzeinweichwasser zugeben und aufkochen, Soßenbinder einrühren. Nochmals kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hacksteaks mit Pilz-Gemüse und Spätzle auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 570kcal/E39g/F13g/KH74g pro Portion

angelegt am: 22.02.2005 Rezept-Nr: 1561

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke