

Hacksteak mit Rettichgemüse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr mehlig kochende Kartoffeln, 2 Brötchen vom Vortag, 500 ml Milch, 1 mittelgroße Rettich, 1 Bund Petersilie, 100 ml Brühe, 100 gr Schlagsahne, 2 Zwiebeln, 600 gr gemischtes Hackfleisch, 2 Teelöffel mittelscharfer Senf, 3-4 Esslöffel Öl, 2 Teelöffel Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Rettich schälen grob raffeln und salzen, beiseite stellen. Petersilie waschen, trockenschütteln und feinhacken. Zwiebeln abziehen und feinwürfeln. Brötchen zerkleinern und in 200ml lauwarmer Milch einweichen.

Die Zubereitung:

Kartoffeln in kochendem Salzwasser als Pellkartoffeln garen. Die Zwiebeln mit den ausgedrückten Brötchen und dem Ei unter das Hackfleisch kneten, mit Salz, Pfeffer und Senf kräftig würzen. 4 flache Hacksteaks formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hacksteaks darin von beiden Seiten je ca. 7 Minuten braten. Rettichwasser abgießen und den Rettich in Brühe und Sahne aufkochen und leicht einköcheln lassen. Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit 300ml lauwarmer Milch, Butter und Salz verrühren. Hacksteaks mit Gemüse und Püree auf Tellern anrichten.