

Gefüllte Hacksteaks mit Kräuterbutter

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, beliebte Zubereitung für jeden Tag, saftig – buttrig

Zutaten

- 600 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 1 ganzes Ei
- 100 g Gekonntgekocht Kräuterbutter in 8 Scheiben, eingefroren
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Stück Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 0.5 Bündchen Petersilie oder Schnittlauch, gehackt
- 0.25 Tl Currypulver
- 1 El Butter
- 1 El Senf
- 1/2 Tl Rosenpaprika, Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch in etwas Butter 2 min. anschwitzen, Petersilie oder Schnittlauch dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt2

Das Hackfleisch mit Senf, Curry, Rosenpaprika, Salz und Pfeffer würzen, herzhaft abschmecken. Die an geschwitzten, abgekühlten Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und das Ei dazu geben und zu einem gebundenen Fleischteig mengen.

Schritt3

In 4 gleichgroße Portionen teilen, etwas flach drücken. Auf die untere Hälfte jeweils 2 Scheiben Kräuterbutter legen, überschlagen, zusammen drücken.

Schritt4

Mit feuchten Händen zu einem ovalen Hacksteak formen und in Panierbrot wälzen, etwas andrücken. In heißer Butter ca. 5 - 6 min. auf jeder bei mittlerer Hitze appetitlich braun und kross braten.

Schritt5

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** hackfleisch, knoblauch, Kräuterbutter, senf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-hacksteaks-mit-kraeuterbutter/>