



Hacksteak mit Röstikruste

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle Expressküche, herzhaft aus der Pfanne

Zutaten

- 600 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 2 El Semmelbrösel
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 ganzes Ei
- Etwas Majoran, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 250 g fein gehobelt Kartoffeln
- 1 Eigelb
- 2 El Pflanzenöl
- 40 g magerer Speck in dünnen Scheiben
- 2 El gehackter Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C (ohne Umluft) hoch schalten.

Schritt2

Das Gehackte mit den Zwiebeln, Semmelbröseln, Petersilie, dem Ei und den Gewürzen zu einem glatten, gut gebundenem Fleischteig vermengen.

Schritt3

Mit feuchten Händen 4 Hacksteaks formen und in einer Stielpfanne zunächst von jeder Seite 2 min. anbraten. In eine feuerfeste Auflaufform geben.

Schritt4

Die fein gehobelten Kartoffeln salzen, pfeffern und mit dem Eigelb mengen und auf den Hacksteaks verteilen, etwas Öl darüber tröpfeln.

Schritt5

Auf der 2. Schiene von oben, 10 - 12 min. zu Ende garen.

Schritt6

In der Zwischenzeit die Speckscheiben in einer Stielpfanne von beiden Seiten braten, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit knusprigen Speckscheiben belegt und Schnittlauch bestreut servieren.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** aus der pfanne, expressküche, hackfleisch, speck, unter 30 min.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hacksteak-mit-roestikruste/>