



BEEFSTEAK

MIT RÖSTZWIEBELN UND PFEFFER-CRÈME-FRAÎCHE

DAS BEEFSTEAK

Das Rinderhack mit dem Ei, dem eingeweichten Brötchen sowie Senf vermischen und gut durchmengen. Mit Zucker, Cayennepfeffer, schwarzem Pfeffer und ein wenig Salz nach Wunsch abschmecken. Dann aus jeweils einer Handvoll Hack Burgerformen und in der Pfanne braten.

DIE GRÜNE PFEFFERCREME

Crème fraîche mit grünem Pfeffer, braunem Zucker und Schnittlauch verrühren und 20 Minuten stehen lassen.

DIE BEILAGEN

Die Gemüsezwiebel in dünne Ringe schneiden, in Mehl wenden und kross ausbacken. Alles mit dem Bauernbrot „burger-like“ anrichten. Eventuell mit Sellerieblättern dekorieren.

FÜR 4 PERSONEN

480 g Rinderhack
1 Ei
½ eingeweichtes Brötchen (ausgedrückt)
1 TL Senf
1 Prise Zucker
1 Messerspitze Cayennepfeffer
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Salz
150 g Crème fraîche
1 TL grüner Pfeffer
½ TL brauner Zucker
2 TL Schnittlauch
1 große Gemüsezwiebel
4 Scheiben Bauern- oder Krustenbrot

