

Hacksteaks in Metaxa-Soße mit Tomatenreis für 4 Personen

Zubereitung: ca. 45 - 60 Min.



Zutaten für Hacksteaks und Soße:

- 2 Zwiebeln
- 500 g gemischtes Hack
- 1 Ei
- 2 TL Gyros-Gewürz, Salz, Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 200 g Schlagsahne
- 4 EL Metaxa (Weinbrand)
- 1 - 2 TL Instant-Gemüsebrühe
- 125 ml Wasser
- 2-3 EL dunkler Soßenbinder
- 100 g geriebener Gouda
- 1/2 Bund Schnittlauch

Zwiebeln fein würfeln. Hälfte Zwiebeln mit dem Hack, Ei, Gyros-Gewürz, Pfeffer und Salz verkneten.

Aus der Masse 4 ovale Steaks formen. Diese in einer ofenfesten Bratpfanne in 1 EL Butterschmalz pro Seite 4-5 Min. braten und herausnehmen.

Übrigen Butterschmalz im Bratfett erhitzen, die restliche Zwiebel darin andünsten und 125 ml Wasser, Sahne, Metaxa und Brühe einrühren. Aufkochen, mit Soßenbinder leicht binden und abschmecken.

Steaks in die Soße legen. Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen auf höchster Stufe 3-5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Steaks mit Soße auf Teller verteilen.

Zutaten für Tomatenreis:

- 1 Knoblauchzehe, kleingehackt

- 1 Zwiebel, kleingewürfelt
- 2 EL Öl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Gyros-Gewürz
- 150 ml Milch
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- 1 Tomate (kleingewürfelt)
- 1 Beutel Basmati-Reis

Knoblauch und Zwiebel in Öl andünsten und restliche Zutaten zugeben, alles gut verrühren und kurz aufkochen lassen.

Reis nach Packungsanweisung kochen, abtropfen lassen, zur Soße geben, kleingewürfelte Tomate zugeben und gut vermengen. In Förmchen füllen und auf die vorbereiteten Teller stürzen. Schnittlauchröllchen über den Tellern verteilen!

Tipp:

In dieser Kombi..... einfach nur LECKER !



Rezept von Christine Heise aus Fredenbeck