



# 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/>