

Hacksteak mit Roquefort-Sauce

Steaks hachés sauce roquefort



Zutaten für vier Personen:

500 g Rinderhackfleisch
1 EL Olivenöl
1 kleine Ecke Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Roquefort-Sauce:

150 ml trockener Weißwein
100 ml Sahne
50 ml Gemüsebrühe
100 g Roquefort
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Rinderhackfleisch zu vier Hacksteaks formen. Zwischen zwei Schneidbrettern flach klopfen, sie sollten ca. 1 cm dick sein.

2. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und die Hacksteaks bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4-5 Minuten braten.

3. Erst nach dem Braten salzen und pfeffern.

Roquefort-Sauce:

1. Weißwein auf 1/3 einköcheln.

2. Sahne und Gemüsebrühe zugeben, Roquefort zerbröseln und unter rühren in der Sauce schmelzen lassen.

3. Sauce auf gewünschte Konsistenz einköcheln. Falls gewünscht, wieder mit etwas Gemüsebrühe strecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Ein einfaches und preiswertes Alltagsgericht, schnell gemacht. Als Beilage Pommes frites und einen grünen Salat reichen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, Rind, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023