



CHEFKOCH.DE

B'soffenes Fleischlaberl

Faschiertes mit kleinwürfelig geschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer, grünem Pfeffer, Kapern, Sojasauce, Tabasco, Worcestersauce und Ei vermischen. Dann einen nicht zu sparsamen Schuss Kognak dazugeben und den Fleischteig nochmals durchmischen. 1 Stunde rasten lassen.

Laibchen daraus formen und in Öl in der Pfanne oder auf der Grillplatte rasch braten, bis sich eine dunkle, knusprige Kruste bildet. Das Fleisch bleibt innen sehr saftig und würzig.

Mit beliebiger Beilage servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rindfleisch, 2 x gehackt
Salz und Pfeffer
1 kleine Zwiebel(n)
Pfeffer, grünen
Kapern
Sojasauce
Tabasco
Worcestersauce
1 Ei(er)
Cognac

Verfasser: Backtrude