



CHEFKOCH.DE

## Feurige Pfeffer-Hacksteaks

Als Erstes das Brötchen in Wasser einweichen, die Zwiebel schälen und würfeln, die halbe Chilischote fein hacken.

Die Paprika waschen, halbieren, den Stielansatz, Häute und Kerngehäuse entfernen und anschließend würfeln.

In eine Schüssel das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen geben, die Zwiebel- und Paprikawürfel, das Ei, die Chilischote und die Hälfte der Pfefferkörner beifügen. Die Masse gut verkneten bis ein richtiger Fleischteig entsteht. Das Ganze noch mit Cayennepfeffer, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit nasse Händen anschließend acht Frikadellen formen. In der Hälfte des Butterschmalzes beidseitig braten.

Das restliche Butterschmalz nun beifügen, Mehl einrühren, hell anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Alles mit einem Schneebesen gut verrühren, so das keine Klümpchen entstehen. Zum Kochen bringen, so das eine glatte Sauce entsteht und die Flüssigkeit bindet. Wer die Sauce noch etwas feiner möchte, gibt diese anschließend durch ein Sieb. So verschwinden auch die letzten Klümpchen. Mit der Sahne verfeinern und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu den Frikadellen servieren.

Ein frischer Salat je nach Saison und Salzkartoffeln bzw. Pommes frites passen sehr gut dazu.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Brötchen
- 1 Zwiebel(n)
- ½ Chilischote(n)
- ½ Paprikaschote(n), rot
- ½ Paprikaschote(n), grün
- 500 g Hackfleisch, Rind
- 1 Ei(er)
- 4 EL Pfeffer (Körner), grün
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Tabasco
- 40 g Butterschmalz
- ½ Liter Fleischbrühe
- 100 g Sahne

**Verfasser:** simoon