

Gefüllte Hacksteaks an Portweinjus

1 Scheibe	Weissbrot	
½ dl	heisses Wasse	grob zerpuffen, in eine kleine Schale geben. Mit dem Wasser beträufeln. Kurz ziehen lassen, und dann leicht ausdrücken und fein Hacken
1	mittlere Zwiebel	schälen, fein hacken
1 Bund	Petersilie	fein hacken und eine Hälfte für die Füllung beiseite stellen
½	Peperoncino	entkernen, in Streifchen schneiden und diese in kleine Würfelchen schneiden
1 TL	Butter	in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebel, die zweite Hälfte der Petersilie und den Peperoncino darin 2-3 Minuten andünsten. Abkühlen lassen
1	Ei	in einer Schüssel verquirlen
600 g	gehacktes Rindfleisch Salz	Fleisch, Brot, Zwiebelmischung und Salz beifügen und alles gut mischen. Kühl stellen
Zum Fertigstellen:		
50 g	in Öl eingelegte Dörr-Tomaten	hacken
4 Zweige	Thymian	Blättchen von den Zweigen zupfen
150 g	Mascarpone-Gorgonzola (oder Doppelrahmfrischkäse)	Tomaten, Thymian und beigestellte Petersilie mit der Mascarpone-Gorgonzola mischen Die Hackfleischmasse in 8 Portionen teilen. Jede Portion in der Handfläche flach drücken, etwas Mascarponefüllung darauf geben, die Fleischmasse quasi darüber klappen und zu einem Hacksteak formen
1 EL	Bratbutter	in einer Pfanne erhitzen. Die Hacksteaks darin insgesamt 8 Minute braten, Herausnehmen und warm stellen

1 dl	roter Portwein	den Bratensatz ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen.
1 gehäufte EL	Butter	Die Butter beifügen, in die Sauce einziehen lassen
	Salz, Pfeffer	würzen. Über die Hacksteaks träufeln und diese sofort servieren