

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Gegrillte Hacksteaks

Gattung: Fleisch, Grillen, Hack, Rind, Steak

| | | |
|-------|-------------------------|------------------------|
| 375 g | Rinderhack, | Pfeffer, |
| 1 | Ei, | Muskatnuss, |
| 1 | kleine Brötchen, | Thymian, |
| 1 | Zwiebel (fein gehackt), | 2 Essl. Sonnenblumenöl |
| | Salz, | |

Das Brötchen ganz fein schneiden und mit heißem Wasser übergießen.

Hackfleisch, Ei, Zwiebel und das aufgeweichte und ausgedrückte Brötchen gut miteinander vermischen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian würzen.

Daraus kleine Hacksteaks formen und auf dem mit Öl eingefetteten Grillgitter auf jeder Seite ca. 5 Minuten grillen, dabei das Grillgut drehen, so dass das Hacksteak ein rhombenartiges Muster bekommt.