

Dreierlei Bratklopse

Für vier Personen

Klassisch:

400 g Rinderhackfleisch
1 großes Ei
1 EL Senf
2 EL Rapsöl

1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
150 ml Milch
Panko (Semmelbrösel)

2 EL Butter
Muskat, Zucker
1 altes Brötchen

Mediterran (zusätzlich zu oben):

1 EL Kapern

1 EL Oliven (für Senf)

1 EL Tomatenpesto

Orientalisch (zusätzlich zu oben):

2 EL Schafskäse

1 EL Rosinen

1 EL Mandelsplitter

1/2 Prise Zimt

1 TL Ras-el-Hanout

1 TL Kreuzkümmel

Die Milch erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Zwiebel kleinwürfeln, Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Eine Prise Zucker hinzufügen und braten bis die Zwiebeln Farbe angenommen hat.

Das Brötchen in einer Schüssel grob zerkleinern und in der warmen Gewürzmilch einweichen.

Das Rindfleisch mit dem Ei, dem Senf und den Schmorzwiebeln gut vermengen.

Das Brötchen leicht ausdrücken und unter die Fleischmasse heben. Die weiteren Zutaten für die mediterranen bzw. orientalischen Klopse hinzumischen und kurz ziehen lassen.

In einer großen Pfanne Rapsöl erhitzen.

Mit einem Eis-Portionierer Halbkugeln aus der Schüssel nehmen, diese in das Pankomehl setzen, mit einem Plattierer platt drücken, wenden, in die Pfanne legen und beidseitig einige Minuten braten.

Sollte kein Plattierer vorhanden sein, umwickle man den Kartoffel-Stampfer unten mit Alu-Folie, öle die Stampf-Fläche leicht ein und setze ihn kurz in das Pankomehl, damit beim Plattieren der Klops nicht haftet.

Tipp:

Anstelle des Rindfleisches darf man auch gemischtes Hachfleisch verwenden; für die orientalische Variante verwende man Lammhackfleisch.

Als Beilagen passen Kartoffelpüree und Erbsen-Möhren-Gemüse (siehe Profi-Kategorie Beilagen).

NN am 07. April 2015