Hackfleisch mit Frischkäse

Frischkäse macht das Hackfleisch schön crèmig und je nach Sorte, z.B. mit Kräutern oder Schnittlauch, bringt er auch frischen Geschmack mit. Auch Gemüse, z.B. Lauch ist eine gute Ergänzung zum Hackfleisch. So passt es als Pastasauce, oder auch üppiger angerichtet mit Pasta als Beilage.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Hackfleisch vom Rind (oder gemischt)
100g	Lauch
2	Knoblauchzehen
1Tl	Pul biber oder mildes Paprika
1dl	Weisswein
2dl	Hühnerbouillon
2Tl	Zitronensaft
1	Zweig frischer Rosmarin
150g	Frischkäse
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Hackfleisch heiss anbraten. Dazu das Hackfleisch klümpchenweise, nicht zu dicht in die Pfanne geben und vor allem nicht darin herumstochern bis es deutliche Bratspuren zeigt. Andernfalls zieht es Wasser. Hackfleisch wenden und kurz weiterbraten.

Mit Weisswein ablöschen, gehackte Knoblauchzehen und den Rosmarinzweig zugeben und den Wein zur Hälfte einkochen lassen.

Lauch zu Ringen schneiden und zugeben, Bouillon zugiessen, mit Pul biber, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen bis das Hackfleisch weich ist.

Frischkäse unterrühren und ev. nochmals abschmecken. Nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen.