

# Gefüllte Huftplätzchen

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

2 Bund Petersilie, glattblättrig  
2 Schalotten  
4 Knoblauchzehen  
30 g Butter  
75 g Paniermehl  
1 Esslöffel Tomatenpüree  
2 Eigelb  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
8 Rindsplätzchen, klein, gelagert, je ca. 60 g schwer  
1 Esslöffel Bratbutter, gehäuft

## Info

Pro Portion

31 g Eiweiss  
17 g Fett  
16 g Kohlenhydrate  
352 kKalorien  
1474 kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

- 1 Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken.
  - 2 In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Paniermehl und Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten. Von der Pfanne in eine mittlere Schüssel geben. Abkühlen lassen.
  - 3 Die Eigelb und die Petersilie unter die abgekühlte Gewürzmasse mischen und diese mit Salz sowie Pfeffer würzen.
  - 4 Die Rindshuftplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen und unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz oder dem Boden einer kleinen Pfanne noch etwas dünner klopfen. Dann die eine Hälfte des Huftplätzchens mit 1/8 der Paste belegen, die andere Fleischhälfte darüber klappen und mit Zahnstochern verschliessen.
  - 5 In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die gefüllten Huftplätzchen mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite etwa 1½ Minuten braten. Sofort servieren.
- Als Beilage passt ein Blumenkohlgratin oder gedünsteter Spinat.