

Fleischklößchen mit Salbei

Zutaten:

500 g Rinderhackfleisch
8 Salbeiblätter
60 g weiche Butter
4 EL Marsalawein
2 EL Parmesankäse
Salz, Pfeffer, Mehl

Zubereitung:

- Salbeiblätter fein hacken.
- Die halbe Butter, Salz, Pfeffer, Parmesan und "Salbeihack" mischen.
- Das Hackfleisch unterkneten.
- Mit Mehlhänden daraus kleine Klößchen formen.
- Restbutter in einer hohen Pfanne erhitzen.
- Die Klößchen darin rundum ca. 5 - 6 Minuten braten.
- Den Marsala dazugeben und kurz weiter braten lassen.
- Auf einer Platte mit der Sauce anrichten.