

Riesenhacksteak mit Kürbiskernen

600 g Hack

4 Zwiebäcke oder 1 – 2 alte Brötchen, gerieben

1 EL Tomatenmark

2 EL Tamarindensaft (alternativ zu den beiden letzten: 3 EL süßsaure Tomatensoße)

Salz, Pfeffer

reichlich Kreuzkümmel

80 g Kürbiskerne

Schmalz

Alle Zutaten außer Fett gut verkneten und zu einem Fladen formen. In der Pfanne Schmalz erhitzen, Hackbraten dazu, zugedeckt ca. 35 min bei mäßiger Hitze garen.

Bulgur dazu.