

Gefüllter Hackbraten

Zutaten für 6 Portionen:

1kg Gehacktes

1 Ei, 1 Brötchen, 30 g Schmalz

1 mittlere Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250 g Champignons

200 g Schinkenwürfel, 1 EL Honig, 1 Bd. Petersilie

100 g Raspelkäse, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Senf

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Wasser

Zubereitung:

Schmalz in der Pfanne heiß werden lassen. Champignons in feine Streifen schneiden, Zwiebeln schälen, würfeln und mit den Schinkenwürfeln anbraten. Knoblauch schälen, klein schneiden und mit dem Bienenhonig dazugeben. Alles leicht karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.

Brötchen in etwas kaltem Wasser einweichen. Gehacktes mit Salz, Pfeffer, Senf und Paprika nach Geschmack würzen. Brötchen ausdrücken und auf dem Gehacktes verteilen, Ei und die fein gehackte Zwiebel dazugeben und alles gut durchkneten. Die Hackfleischmasse auf einem großen Küchenbrett gleichmäßig verteilen und mit einer angefeuchteten Teigrolle etwa 1,5 cm dick ausrollen.

Die Schinkenmasse für die Füllung auf dem ausgerollten Gehackten verteilen und die fein geschnittene Petersilie mit dem Käse darüber streuen. Alles zu einer Rolle formen, die Enden der Rolle von Hand zudrücken und vorsichtig auf ein gefettetes Backblech legen. Im Backofen bei 180 °C ca. 60 Min. garen. Um eine krosse Oberfläche zu bekommen, sollte der Hackbraten zwischendurch öfters mit Bier übergossen werden.

Dazu ein kräftiges Bauernbrot und einen frischen Salat reichen.

Guten Appetit!