



Hauptgang

Hackbraten nach Art des Hausherrn

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600 gr	Hackfleisch, gemischt
100-150 gr	Kalbsbrät (die Füllung einer Kalbsbratwurst)
1 grosse	Zwiebel, geschält und fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
150 gr	Mozzarella, abgetropft, in feine Würfelchen geschnitten
100 gr	getrocknete Tomaten, aus dem Glas, abgetropft und in feine Würfelchen geschnitten
2 Stück	Eier
½ Bund	frische, glattblättrige Petersilie, fein gehackt
1 TL	Oregano, getrocknet
2-3 EL	Paniermehl (Semmelbrösel)
1 dl	Rahm (Sahne)
1-2 EL	Olivenöl, für das Einfetten der Kastenform

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Kasserolle	In einer Kasserolle in etwas Butter die Zwiebel sowie die Knoblauch ziehen glasig dünsten. Vom Feuer nehmen und erkalten lassen.
Schüssel: Hackfleisch, Kalbsbrät, Zwiebeln- Knoblauchgemisch, Mozzarella, Tomaten, rohe Eier, Petersilie, Oregano, Panier- mehl, Rahm	In einer grossen Schüssel das Hackfleisch zusammen mit dem Kalbsbrät mischen. Die geht am besten mit den Händen. Die Zwiebeln sowie sämtliche Zutaten (Mozzarella, Tomatenstückchen, rohe Eier, Petersilie, Oregano, Paniermehl, Rahm) in die Fleischmasse einarbeiten.
Kastenform (Cakesform)	Die Cakesform mit Olivenöl einfetten. Die Hackfleischmasse in die Form geben und im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten garen.

Tipp:

100-150 gr Speckwürfel, die vorgängig zusammen mit den Zwiebeln angebraten werden, passe ebenfalls vorzüglich in die Hackfleischmasse.