

Gefüllter Hackbraten

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Brötchen
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 100g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 1 Ei(er)
- » 800g Hackfleisch
- » Salz & Pfeffer
- » 1 EL Senf
- » 500g Möhre(n)
- » 700g Kartoffel(n)
- » 400ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 100g Schalotte(n)
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 1 EL Mehl
- » 100g Schlagsahne
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen, fein hacken. Kräuter waschen, trockenschütteln und klein schneiden. Kräuter mit Käse verrühren. Ausgedrücktes Brötchen mit Zwiebel, Ei und Hack verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.

2. Hackmasse zum Braten formen. Längs in der Mitte einkerben, mit Frischkäse füllen und mit feuchten Händen Teig schließen. Braten auf ein gefettetes Blech setzen, im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 1 Stunde braten.

3. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochender Brühe ca. 15min garen. Abgießen, Brühe auffangen. Schalotten schälen, halbieren, im heißen Fett andünsten. Mehl darin anschwitzen. Sahne und Brühe unter Rühren zugießen, aufkochen. Gemüse zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Braten mit Gemüse und Soße anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 800kcal/E59g/F44g/KH39g pro Portion

angelegt am: 10.03.2004

Rezept-Nr: 992

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke