Rezept

Hack-Gugelhupf

Ein Rezept von Hack-Gugelhupf, am 29.04.2024

Zutaten

3	Brötchen (vom Vortag)
2	Knoblauchzehen
1 EL	mittelscharfer Senf
4	Eier
	Salz
250 g	Salatmayonnaise
	Tomaten zum Garnieren
3	Zwiebeln
	1,5 kg gemischtes Hackfleisch
1 EL	süßer Senf
2	Packungen TK-8-Kräuter-Mischung (à 25 g)
	schwarzer Pfeffer
150 g	Vollmilchjoghurt
	Fett und Paniermehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Eine Gugelhupfform (22 cm Ø; 2 1/4 l Inhalt) fetten und gut mit Paniermehl ausstreuen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Brötchen ausdrücken. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Hack, beiden Senfsorten, Eiern und 1 Packung Kräutern verkneten. Salzen und pfeffern. Die Masse in die Form drücken und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 1 Std. garen.

3. Mayonnaise, Joghurt und 1 Packung TK-Kräuter verrühren. Salzen und pfeffern.

4. Den Hack-Gugelhupf einige Minuten in der Form ruhen lassen, die Brühe abgießen und 5 EL davon unter die Joghurtsauce rühren. Gugelhupf auf eine Platte stürzen. Mit Tomatenspalten garnieren. Sauce dazureichen.