

Rezept

Hackbraten mit Kräutern

Ein Rezept von Hackbraten mit Kräutern, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Brötchen (vom Vortag) | 100 g durchwachsener Speck |
| 1 kleines Bund Suppengrün | 1 große Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 3 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer |
| 100 g Hühnerlebern | 1 kg gemischtes Hackfleisch |
| 2 EL Tomatenmark | 2 Eier (Größe M) |
| 1 TL getrockneter Oregano | 1 TL getrockneter Thymian |
| 50 g Bel Paese oder mittelalter Gouda | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

- 1.** Römertopf wässern. Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Speck in feine Würfel schneiden. Suppengrün putzen, bzw. schälen, waschen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.
- 2.** Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck darin auslassen. Gemüsewürfel, Zwiebel und Knoblauch zugeben und darin unter Rühren 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.
- 3.** Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und zerzupfen. Hühnerlebern von Haut und Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. Lebern sehr fein hacken. Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, Lebern, die angebratene Gemüsemischung, Tomatenmark, Eier, Oregano, Thymian, 1 TL Salz und Pfeffer sorgfältig verkneten.
- 4.** Die Hackfleischmasse zu einem Laib formen und in den Römertopf legen. Mit einem Messer die Oberfläche schräg einschneiden. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 90 Min. garen.
- 5.** Käse grob reiben. Deckel 10 Min. vor Garzeitende abnehmen, Käse auf dem Hackbraten verteilen und offen fertig garen. Dazu schmeckt Kartoffelpüree und ein gemischter Salat.