

Rezept

Hack-Gugelhupf

Ein Rezept von Hack-Gugelhupf, am 04.12.2023

Zutaten

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