

Rezept

# Hackbraten im Römertopf

Ein Rezept von Hackbraten im Römertopf, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Brötchen	<b>100 ml</b> Milch (3,8 % Fett)
<b>2</b> kleine Zwiebeln	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> kleiner Fenchel	<b>1</b> gelbe Paprikaschote
<b>je 1 Bund</b> glatte Petersilie und Schnittlauch	<b>750 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>2</b> Eier	<b>50 g</b> Pinienkerne
<b>1 EL</b> frischer Thymian	<b>1/2 EL</b> edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
<b>250 g</b> Kirschtomaten	<b>2 EL</b> Aceto balsamico
<b>1/2 TL</b> Zucker	<b>150 g</b> Parmaschinken
<b>2 EL</b> gehacktes Basilikum	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Römertopf in kaltem Wasser wässern. Backofen auf 180° vorheizen. Brötchen in Scheiben schneiden und in Milch einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln. Fenchel putzen, waschen und klein schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und klein würfeln. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken tupfen, Blätter hacken bzw. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. Hack mit Eiern, ausgedrücktem Brötchen, Pinienkernen, Zwiebeln, Knoblauch, Fenchel, Paprika und Kräutern zu einem glatten Teig verkneten. Mit Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse zu einem Laib formen und im Römertopf im Ofen (Umluft 160°) zugedeckt ca. 1 Std. garen.
3. Tomaten waschen, halbieren und mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nach ca. 30 Min. Garzeit Tomaten um den Braten verteilen und den Schinken dachziegelartig darüberlegen. Offen fertigbaren und mit Basilikum bestreut servieren.