

# Kochen mit Klaus

## Griechischer Hackbraten

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kg gem. Hack, 2 Pck. Fix f. Hackbraten, 2 Zwiebeln, 6 Knobizehen,
- je 1 rote & gelbe Paprika, 200 g Schafskäse, 1 rote Chili, Salz, Pfeffer
- 5 Lauchzwiebeln, 15 schw. Oliven, 2 Eier, 1 EL Senf, Paprikapulver,
- getr. Rosmarin, Oregano & Majoran, Semmelbrösel, 100 ml Rotwein,
- 200 ml Fleischbrühe, 3 EL Tomatenmark, 1 Dose Pizzatomaten,
- 1 TL Zucker, Petersilie, griechische Nudeln (Kritaraki)

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Paprika u. Feta klein würfeln. Oliven u. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Chili fein hacken.



2. Fix mit je 100 ml Wasser & Wein verrühren, mit Hack, ½ Zwiebeln, ½ Knobi, Kräutern, Senf, Eier, Paprika, Feta, Oliven u. Chili vermengen. Mit Semmelbröseln abbinden. Mit Pfeffer, Salz u. Paprikapulver kräftig würzen u. als Braten in eine gefettete Auflaufform geben. Bei 200°C Umluft ca. 75 Min. backen. Nach 30 Min. die Brühe zugießen.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten. Restl. Zwiebeln u. Knobi in Olivenöl anbraten, Tomatenmark mitbraten u. mit Pizzatomaten ablöschen. Aufkochen u. bei mittlerer Hitze etwas reduzieren lassen. Mit Salz u. Pfeffer pikant abschmecken. Oregano u. Petersilie unterheben.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu Tsatsiki u. Krautsalat reichen!*



Erstellt von Klaus am 25.03.2012