

Kochen mit Klaus

Hackbraten mit Chili-Frischkäsefüllung

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 750 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 4 Lauchzwiebeln, 2 Eier,
- Salz, Pfeffer, 1 EL Senf, 100 g Semmelbrösel, 150 g Chilitfrischkäse,
- 1 TL-Chilipaste, 250 g Paprika-Mix, Petersilie, Öl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel + Lauchzwiebelweiß, u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Hackfleisch, $\frac{1}{2}$ Zwiebeln, Eier, Paprika u. Semmelbrösel verkneten. Mit 1 TL Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen. Rest Zwiebeln, Knobi in Öl andünsten.



2. $\frac{2}{3}$ Hackteig zu einem länglichen Laib formen, mittig eine Kuhle eindrücken, Chilikäse, Zwiebeln, Knobi, Chilipaste verrühren u. in die Kuhle füllen. Mit übrigem Hack dicht verschließen. Mit Öl bepinseln.



3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 70 Min. braten. Nach 45 Min. Temperatur auf 150°C reduzieren.



4. Hackbraten aufschneiden u. mit der Beilage servieren.

Tipp des Chaoten:

Mit Püree u. karamellisiertes Erbsen-Möhrengemüse reichen.

