

# Kochen mit Klaus

## Hackbraten mit Ei-Senf-Füllung

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 800 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 5 Eier, 2 TL Salz, Senf,
- Pfeffer, 1 Brötchen, 150 g Semmelbrösel, Petersilie, Schnittlauch, Öl

Zubereitung:

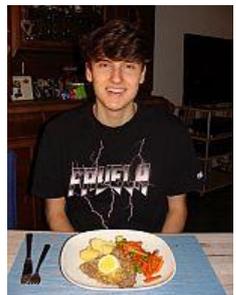
1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Möhre klein würfeln. 3 Eier hart kochen, abkühlen lassen u. pellen. Brötchen in Wasser einweichen u. gut ausdrücken.



2. Hackfleisch, restl. Eier, Zwiebeln, Knobi, Brötchen u. Semmelbrösel verkneten. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Eine Auflaufform mit Alu-folie belegen u.  $\frac{2}{3}$  Hack darauf zu einem länglichen Laib formen, mittig eine 4 cm breite Kuhle eindrücken, mit Senf bestreichen, gekochte Eier hineinlegen, mit Senf bedecken u. 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 Kartoffelpüree u. karamellisierten Möhren reichen.*

