

Kochen mit Klaus

Hackbraten mit Speck-Lauchfüllung

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 800 g gem. Hackfleisch, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer,
- 1 Pck. Fix für Hackbraten, Chilipulver, 1 EL Senf, 1 Ei, 1 Möhre,
- je 1 EL Petersilie & Schnittlauch, 1 Brötchen v. Vortag,
- ½ Stange Lauch, 100 g Schinkenwürfel, 100 g Bergkäse

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Lauch waschen u. klein schneiden, Möhre schälen u. fein raspeln. Käse klein würfeln.



2. Speck u. ½ Zwiebeln in Butter knusprig braten, Lauch zufügen u. 5-6 Min. mitbraten. Auskühlen lassen, pfeffern u. Bergkäse unterheben.



3. Beutelinhalt mit 100 ml Wasser verrühren. Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken, mit angerührtem Fix, Hackfleisch, restl. Zwiebeln, Kräuter, Möhre, Knoblauch, Senf u. Ei vermengen. Mit Pfeffer, Salz u. Chilipulver kräftig würzen. ¾ der Hackmasse zu einem Laib formen u. in eine gefettete Auflaufform geben. Mittig eine Öffnung formen, die Speck-Lauchmasse hineingeben u. mit dem restl. Hack verschließen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C Umluft ca. 60 Min. backen.



Tipp des Chaoten:

Dazu Klausis Bratkartoffeln & Speckbohnen servieren! Lecker!

