

# Kochen mit Klaus

## Hackbraten mit Zwiebel-Speckfüllung

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 Ei, Salz, Weißwein,
- 2 TL Senf, Semmelbrösel, 75 g Schinkenwürfel, Öl, Schnittlauch,
- 200 g Crème fraîche Kräuter, 1 Pck. Fix für Pfifferlingsauce, Pfeffer,
- 250 TK-Pfifferlinge, 1 Glas Pfifferlinge, 250 ml Kochcreme, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi klein würfeln. TK-Pfifferlinge auftauen lassen u. kleiner schneiden, Glaspfifferlinge abgießen. Hack, 1 Ei,  $\frac{1}{3}$  Zwiebeln, Semmelbrösel, Senf,  $\frac{1}{2}$  TL Salz, Pfeffer u. Petersilie verkneten. Schinken in Öl anbraten,  $\frac{1}{3}$  Zwiebeln u.  $\frac{1}{2}$  Knobi mitbraten. Abkühlen lassen u. mit Kräutern u. 100 g Crème fraîche vermengen.



2.  $\frac{2}{3}$  Hackteig zu einem länglichen Laib formen, mittig eine Kuhle eindrücken, Zwiebeln-Speckgemisch in die Kuhle füllen. Mit übrigem Hack dicht verschließen. Im Backofen bei 200 °C etwa 60 Min. braten. Nach 45 Min. Temperatur auf 150°C reduzieren.



3. Restl. Zwiebeln u. Knobi in Öl weich dünsten. Pilze mitbraten. Mit Kochcreme ablöschen, Fix u. restl. Crème fraîche einrühren, aufkochen. Einköcheln lassen, mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer, Petersilie würzen.



4. Hackbraten aufschneiden u. mit der Beilage auf der Sauce servieren.

*Tipp des Chaoten:* Mit Salzkartoffeln reichen.

