

Kochen mit Klaus

Räuberhackbraten

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 2 altbackene Brötchen, 250 g Gouda, 125 g Schinkenwürfel, 3 Eier,
- 2 Zwiebeln, Semmelbrösel, 5 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, Senf,
- 250 g Champignons, 1 kg gem. Hack, 2 EL Paprikasüß, Salz, Pfeffer,
- 1 EL Paprika scharf, 2 EL Bratensaft, 3 EL TK-Petersilie, 100 g Bacon

Zubereitung:

1. Gemüse waschen u. putzen. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Gouda u. Paprika klein, Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze vierteln.



2. Schinkenwürfel in Öl anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Paprika u. Pilze zufügen, mitbraten. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, Käse unterheben u. pfeffern.



3. Brötchen ausdrücken mit Hack, Eiern, 3 EL Semmelbrösel, 2 EL Senf, Gemüse, 2 TL Salz u. restl. Gewürzen zu einem Teig verarbeiten. Hackmasse zu einem Laib formen u. in eine Fettfangschale legen. Bacon darauflegen u. im Ofen bei 180°C ca. 75 Min. garen.



*Tipp des Chaoten: Es wurde noch 1 frische Chili zugegeben.
Mit Kartoffelbrei und einem gemischten Salat genießen.*

