

Kochen mit Klaus

Röstzwiebel-Hackbraten

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 3 Toast, 150 g Gouda, 75 g Schinkenwürfel, 3 Eier, 7 Zwiebeln, Senf,
- 1 rote Paprika, 120 g Semmelbrösel, 3 Knobizehen, 750 g gem. Hack,
- 2 EL Paprikasüß, Salz, Pfeffer, 1 EL Paprika scharf, 2 EL Bratensaft,
- Öl, 3 EL TK-Petersilie, 1 EL Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse waschen u. putzen. Paprika, Toast u. Gouda klein, 2 Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Rest Zwiebeln in Ringe oder ½ Ringe schneiden.



2. Schinken u. Zwiebeln in Öl anbraten, Paprika u. Knobi kurz mitbraten. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, salzen u. pfeffern.



3. Toast mit Hack, Eiern, 3 EL Semmelbrösel, 2 EL Senf, 2 TL Salz, Käse, Schinken-Zwiebel, restl. Gewürzen u. Kräutern zu einem Teig verarbeiten. Hackmasse zu einem Laib formen, in eine Fettfangschale legen u. im Ofen bei 180°C ca. 90 Min. braten.



4. Zwiebelringe mit 2-3 EL Mehl u. etwas Salz in einer Gefriertüte vermischen u. in einer Fritteuse knusprig braten. Auf dem aufgeschnittenen Hackbraten u. der Beilage servieren.

Tipp des Chaoten:

Mit Kartoffelpüree u. karamellisierten Möhren genießen.



Erstellt von Klaus am 14.01.2018