

Kochen mit Klaus

Überkrusteter Hackbraten

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem. Hackfleisch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 80 g getr. Tomaten in Öl, Petersilie & Schnittlauch, Pizzagewürz,
- 1 Pck. Fix für Hackbraten, Paniermehl, Rosmarin, Thymian, Oregano
- 1 EL Senf, 1-2 Möhren, 2 TL brauner Zucker, 1 kleine rote Paprika,
- 50 g geriebener Parmesan, 4 EL Tomatenmark, Rotwein

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi fein, Möhre u. Paprika klein würfeln. Getrockn. Tomaten fein hacken. Möhren u. Paprika in Öl andünsten.



2. Fix nach Angabe zubereiten, mit Hackfleisch, $\frac{3}{4}$ der Zwiebeln u. Knobi, Tomaten, Kräutern, Senf, Paprika u. Möhren vermengen. Mit Pfeffer u. Salz kräftig würzen. Mit Paniermehl abbinden.



3. Hackmasse zu einem Laib formen u. in eine mit Alufolie ausgelegte Auflaufform legen. Im vorgeh. Ofen bei 180°C ca. 70 Min. backen. Nach 40 Min. den Parmesan auf dem Hackbraten verteilen.



4. Für die Sauce restl. Zwiebeln u. Knobi in Öl andünsten, Tomatenmark mitbraten, je 100 ml Wasser u. Wein einrühren, einkochen lassen u. Bratensaft zugeben. Einkochen lassen u. immer wieder mit Wein verlängern. Mit Pizzagewürz, Salz, Pfeffer u. Zucker würzen.

Tipp des Chaoten: Als Beilage Pasta oder Reis servieren.



Erstellt von Klaus am 23.02.2020