

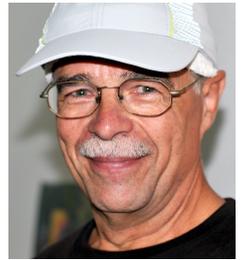
ITALIENISCHER HACKBRATEN

Zubereitung

- Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Tomaten putzen. Gut 1/3 halbieren, entkernen und würfeln. Pilze putzen und vierteln. 10 g Fett in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Champignons darin kurz anbraten. Mit Salz & Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
- Zwiebeln hacken. Brötchen ausdrücken, mit Hackfleisch, Zwiebeln, Eiern, 1 Päckchen tiefgefrorenen Kräutern und getrocknetem Rosmarin verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzig abschmecken. Gedünstete Pilze und Tomaten unterkneten und zu einem Laib formen. Hackbraten in die Fettpfanne des Backofens legen und mit Öl bestreichen und 45 Minuten bei 200° garen lassen. Nach und nach ¼ Liter Wasser angießen.
- Braten aus der Pfanne heben. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen, Sahne und Senf zufügen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Sauce extra reichen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Brötchen vom Vortag
- 750 g Tomaten
- 500 g Champignons
- 30 g Butter oder Margarine
- Salz & Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 750 g Rinderhack
- 2 Eier
- 2 Pkg. Italienische Kräuter, tiefgefroren
- ½ TL getrockneter Rosmarin, Rosenpaprika
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Schlagsahne
- 1 EL grober Senf
- 3 EL dunkler Soßenbinder
- evtl. frische Kräuter zum Garnieren?



Zubereitungszeit ca. 90 Minuten

200 Grad Umluft etwa 45 Minuten garen.

Guten Appetit