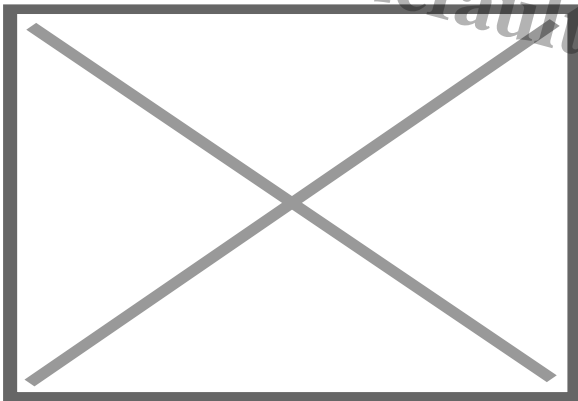




Hackbraten mit Bacon

Description



Dafür brauchst du:

Für die Hackfleischmischung:

- 1 kg Hackfleisch
 - 1 Zwiebel
 - 2 Eier
 - 50 g Semmelbrösel
 - Salz, Pfeffer
- Für die Hälfte:

375 g Speck in Scheiben

Für die Füllung:

- 3 Scheiben Käse
- 3 Scheiben gekochten Schinken
- 6 Scheiben Salami
- 4 gekochte Eier

So geht es:

Der erste Schritt ist ganz einfach: Vermenge die Zutaten für die Hackfleischmischung sorgfältig miteinander in einer großen Schüssel.

Dann nimmst du ein großes Stück Alufolie und flichtst die Speckscheiben darauf zu einem Gitter. Auf 3 Seiten der Folie solltest du dabei einen großzügigen Rand lassen. Die Hackfleischmasse wird als etwas kleineres Quadrat als der Speck auf diesem verteilt, sodass dieser auf allen Seiten etwas übersteht.

In folgender Reihenfolge werden jetzt nacheinander in der Mitte der Hackfleischmasse aufeinander geschichtet: Käse, Schinken, Salami und Eier. Die Eier werden dabei in eine Reihe gelegt. Sie bilden später sozusagen das Zentrum des Bratens.

Rolle als Nächstes das Kunstwerk mithilfe der Alufolie zusammen und verpacke somit den Braten für das Backen.

Die Rolle kommt bei 200 °C für mindestens 60 Minuten in den Ofen. Nach der Hälfte der Backzeit solltest du die Alufolie vorsichtig entfernen.

Die tolle Rolle ist übrigens nicht nur leicht nachzumachen, sondern auch ganz fix zubereitet.

Als Beilage eignen sich z.B. Röstkartoffeln, die ganz einfach im Ofen mitgebacken werden können.

Category

1. Fleisch

Date Created

Oktober 10, 2017

Author

rezeptadmin