

Kochen mit Klaus

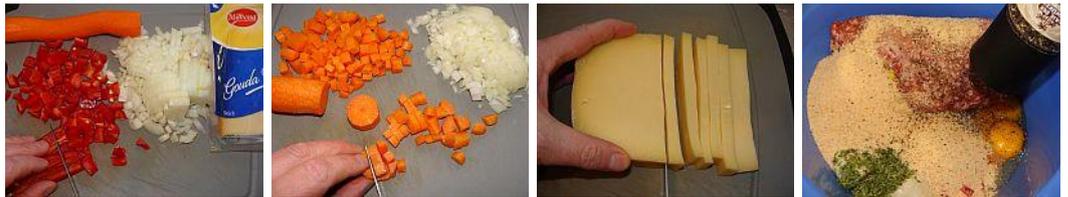
Hackbraten mit Schinken-Käsefüllung

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Rinderhack, 1 Zwiebel, 3 Eier, 1 Möhre, Salz, Pfeffer, Senf, Öl,
- 160 g Semmelbrösel, Petersilie, 400 g Gouda, 250 g Kochschinken

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel fein, Paprika u. Möhre klein würfeln. Gouda in 1 cm dicke Scheiben, Schinken in Streifen schneiden.



2. Hackfleisch, Eier, Gemüse u. Semmelbrösel verkneten. Mit 2 TL Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen. Eine Auflaufform mit Alufolie belegen u. $\frac{2}{3}$ Hackteig darauf zu einem länglichen Laib formen, mittig eine breite Kuhle eindrücken, $\frac{1}{2}$ Gouda, Schinken, restl. Gouda einlegen. Hackbraten mit übrigem Hack dicht verschließen. Mit Öl bepinseln.



3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 70 Min. braten. Nach 45 Min. Temperatur auf 150°C reduzieren.



4. Hackbraten aufschneiden u. mit der Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Mit knusprigen Bratkartoffeln reichen.

