



Mediterraner Hackbraten

8 Portionen

800 g Schweinehack
400 g Rinderhack
100 g durchwachsener, geräucherter Speck (in dünnen Scheiben)
1 Schweinenetz
2 Eier
1-2 Zwiebeln
150 g Champignons
50 g getrocknete Tomaten
50 g Butter
2 Brötchen vom Vortag
200 ml Milch
250 ml Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
Piment d'Espelette
2000 g Tomaten
3 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
Olivenöl

- Zwiebeln pellen und würfeln
- Champignons putzen und sehr fein würfeln
- Getrocknete Tomaten sehr fein würfeln
- Brötchen in der angewärmten Milch einweichen
- Rinderhack mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen und gut vermengen
- Tomaten halbieren, Stielansatz entfernen, in einer Schüssel mit etwas Olivenöl vermengen
- Chilischote nach Geschmack mit oder ohne Kerne fein schneiden
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen, sehr fein würfeln
- Backofen auf 180° vorheizen

Butter in einer Pfanne erhitzen und Die Zwiebeln und die Pilze darin gar dünsten. Getrocknete Tomaten untermengen und etwas abkühlen lassen. Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und in den Ofen geben. Schweinehack, Pilz-Zwiebel-Tomaten-Mischung, die ausgedrückten Brötchen und die Eier gründlich vermengen. Salzen und pfeffern. Das Schweinenetz ausbreiten, Schweinehackmasse darauf verteilen und zu einem Rechteck formen. Die Größe des Rechtecks so bemessen, dass das Rinderhack später komplett damit umschlossen wird. Mit den Speckscheiben belegen. Das Rinderhack zu einer Rolle formen, die so lang wie die Kurze Seite des Rechtecks aus Schweinehack ist. Zusammenrollen und mit dem Netz fixieren. Von den Tomaten die Häute entfernen. Knoblauch und Chili zugeben, etwas Brühe angießen und den Braten daraufsetzen. Nach ca. 60 Min. sollte die Kerntemperatur von 56° erreicht sein. Braten aufschneiden und mit den Tomaten und Gnocci servieren.

Quelle: Allerbester Kram

24.01.2017