

Hackbraten "Griechische Art"

Für die Quicheform (Ø 28 cm) oder flache
Auflaufform:

Zutaten:

1 Brötchen (Semmel) vom Vortag
75 g durchwachsener Speck
1 EL Speiseöl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
600 g Hackfleisch vom Rind
2 Eier (Größe M)
1 EL Tomatenmark
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver rosenscharf
100 g Schafkäse
3 EL Schlagsahne
gerebelter Thymian
etwas gerebeltes Basilikum
3 EL Olivenöl
3 Lorbeerblätter
etwa 2 EL Pinienkerne

Tomatenketchup:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Dose stückige Tomaten (500 g)
3 EL Rotweinessig
Salz
2 TL Dijon-Senf
1 EL Zucker
1 TL gemahlener Zimt
Chilipulver



etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Den Hackbraten nach Belieben mit frischen Lorbeerblättchen, Schnittlauchröllchen und Petersilie garnieren. Dazu passen Fladenbrot oder Reis.

1. Vorbereiten: Brötchen in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Speck in Würfel schneiden. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Speckwürfel darin ausbraten. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Zubereiten: Zwiebelwürfel und Knoblauch zu den Speckwürfeln geben und glasig dünsten.

3. Gehacktes in eine Schüssel geben, Brötchen, Eier, Tomatenmark, Petersilie, Schnittlauchröllchen und die Speck-Zwiebel-Masse hinzugeben und gut unterarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

4. Schafkäse zerbröseln, mit Sahne, Thymian und Basilikum verrühren. Die Hälfte der Gehacktesmasse in eine Quicheform oder Auflaufform geben und glatt streichen. Schafkäse darauf verteilen, dabei am Rand 1-2 cm frei lassen. Übrige Gehacktesmasse daraufgeben und glatt streichen. Mit Olivenöl beträufeln.

Hackbraten in den Ofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Nach etwa 40 Min. Garzeit den Hackbraten mit Lorbeerblättern belegen und mit Pinienkernen bestreuen.

5. Tomatenketchup: Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten, Essig, Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem Topf zum Kochen bringen, mit Deckel etwa 15 Min. dünsten. Anschließend durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Senf, Zucker und Zimt würzen. Die Soße wieder zum Kochen bringen und in 20-30 Min. dicklich einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

6. Den Hackbraten mit dem Ketchup warm oder kalt servieren.

Pro Portion / Stück: E: 31 g, F: 32 g, Kh: 14 g, kJ: 1.957, kcal: 467



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Rezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.