



Hackbraten mit Mozzarella, Spitzkohl und jungen Thymian - Ofenkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der in der Familie immer noch recht beliebte Hackbraten, etwas abgewandelt und „aufgepeppt“

Zutaten

- 800 g Gehacktes halb und halb (Rind und Schwein)
- 100 g Büffel Mozzarella
- 1 - 1,2 kg frischer Spitzkohl
- 2 altbackene Brötchen
- 2 - 3 ganze Eier
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- Etwas Butterschmalz
- 800 - 900 g kleine, neue Kartoffeln (Drillinge)
- 1 kleines Bund Petersilie
- Etwas frischen Thymian
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Masse:

Schritt2

Das Hackfleisch mit den fein geschnittenen Schalotten, den Eiern, eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, vermengen. Salz, Pfeffer, etwas Majoran und Rosenpaprika sowie gehackte Petersilie dazu geben. Zu einer schmackhaften, homogenen Masse verarbeiten.

Schritt3

Die Masse mit feuchten Händen länglich auslegen und mit den halbierten Mozzarella Kugeln belegen. Zusammenschlagen und zu einem Laib formen. In einen passenden "Bräter" oder auf ein Backblech setzen. In den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben, wenig Wasser angießen, goldbraun etwa 45 - 50 Minuten garen.

Schritt4

In der Zwischenzeit, die Thymian - Ofenkartoffeln:

Schritt5

Die neuen, gleichmäßig großen Kartoffel / Drillinge unter fließendem Wasser gut abbürsten und halbieren. Die Schnittflächen mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie Thymian würzen. Zum Hackbraten geben und mit garen.

Schritt6

Der Spitzkohl:

Schritt7

Den Spitzkohl putzen, waschen und grobe Strünke ausschneiden,

Schritt8

in 2 x 2 cm große Blätter schneiden.

Schritt9

Die Schalotten hacken und in etwas Butterschmalz anschwitzen.

Schritt10

Den Spitzkohl dazu geben., mit Rauchsatz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzen. Etwas Gemüsebrühe angießen und bei geschlossenem Deckel 5 - 6 Minuten „al dente “ dünsten, kurz halten.

Schritt11

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Spitzkohl auf einer großen Platte anrichten, den aufgeschnittenen Hackbraten in rustikale Scheiben darüber geben und die Thymian-Kartoffeln drum herum verteilen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** bürgerlich, ofenkartoffeln, preiswert für jeden tag,

schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackbraten-mit-mozarella-spitzkohl-und-jungen-thymian-ofenkartoffeln/>