



Kerniger Hackbraten im Brotteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : '' });
```

Für einen rustikalen Anlass oder ein Picknick

Zutaten

- Für den Hackbraten:
- 600 g Rinderhackfleisch, zerbröselt
- 600 g Schweinemett, zerbröselt
- 150 g T. K. Blattspinat, ausgedrückt, grob gehackt
- 3 junge Frühlingszwiebeln, in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine, rote Peperoni, fein gewürfelt
- 50 g alter Gouda, gerieben oder Pizzakäse
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 2 El Senf
- 2 El Pflanzenöl
- 2 ganze Eier
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für den Brotteig:
- (Geht natürlich auch mit Brotteig von ihrem Bäcker)
- 500 g Mehl, gesiebt
- 20 g frische Hefe
- 350 ml warmes Wasser
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brotteig:

Schritt2

Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und nach und nach zum Mehl und Salz geben, mit einem Kochlöffel glatt verrühren.

Schritt3

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche so lange kneten bis er glänzt, fest und elastisch ist; das dauert etwa 6 - 8 min.

Schritt4

Danach zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen, aufgehen lassen. Dann sollte sich das Volumen nahezu verdoppelt haben. Danach zu einem Rechteck von 35 x 25 cm ausrollen.

Schritt5

Der Hackbraten:

Schritt6

Das Rinderhackfleisch und Schweinemett zerbröseln, die Eier, Senf, die gehackte Petersilie und den Parmesan dazu geben. Salzen, pfeffern, herzhaft abschmecken.

Schritt7

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt8

In etwas Öl, die Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Peperoni Würfel kurz anschwitzen. Etwas abkühlen lassen, mit dem Fleischteig mengen.

Schritt9

Nunmehr die Füllung zu einem länglichen Laib formen, dem Brotteig anpassen, einrollen, verschließen.

Schritt10

Mit der Naht nach unten auf das tiefe, gefettete Back legen und abgedeckt noch einmal 30 min. aufgehen lassen.

Schritt11

Für 1 Stunde auf die mittlere Schiene des Backofens schieben. Alle 10 min. mit dem austretenden Fleischsaft oder Wasser bestreichen, danach ca. 10 min. "ausruhen" lassen.

Schritt12

Noch heiß, direkt aus dem Ofen oder lauwarm servieren.

Schritt13

Dazu passen frische Salate und das Gekonntgekocht Feigen - Senf Chutney mit frischem Thymian.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kerniger-hackbraten-im-brotteig/>