

Hackbraten mit Käse überbacken

Fleisch

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunden
Zubereitungszeit: 75 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Hackfleisch, gemischt	g	500	750
Brötchen	St.	2	3
Eier	St.	2	3
Zwiebel, mittelgroß	St.	4	6
Cornichons	St.	4	6
Salz	TL	1	1 ½
Pfeffer	TL	½	¾
Paprika	TL	½	¾
Butter	g	50	75
Tomaten, Dose	g	450	750
Lorbeerblatt	St.	1	1½
Rosmarin, Nadeln	St.	6	9
Gouda , mittelalt, in Scheiben à ~ 30 g	St.	4	6

VORBEREITEN:

1. Gehacktes vorbereiten.
2. Brötchen einweichen und ausdrücken.
3. 1 bzw. 2 Zwiebeln und Cornichons fein hacken. Restliche Zwiebeln in Ringe schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Hackfleisch, Eier, Brötchen, gehackte Zwiebeln und Cornichons mit Salz, Pfeffer und Paprika mischen und zu einem Laib formen.
2. Bräter fetten und Laib im Ofen **5 Minuten** bei erhöhter Temperatur anbraten und dann **15 Minuten** bei niedrigerer Temperatur weiter braten.
3. Dann die Tomaten salzen und pfeffern. Zwiebelringe und Rosmarin untermischen. Alles zum Braten geben und weitere **15 Minuten** braten.
4. Mit Käse belegen, **10 Minuten** überbacken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Baguette

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	210 170		5 30+10
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	250 200		5 30+10

Kcal pro Portion: 590 Trennkost: E * R-040.DOC