

Hackbraten mit Käsefüllung

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Hackfleisch
1 Brötchen
1 Zwiebel
1 Ei
½ TL Senf
½ TL Salz
1 TL Kräuter
200 g Käse
1 kg Kartoffel
1 Zwiebel
250 ml Sahne
Muskat, Salz, Pfeffer, Paprika



Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen, gut ausdrücken, Zwiebel klein schneiden und mit dem Hackfleisch, dem Ei und den Senf vermengen. Den Hackfleischmasse kräftig mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und abschmecken. Den Käse in dicke Riegel schneiden und in die Mitte des Fleisches legen. Zu einem flachen, länglichen Laib formen und den Käse mit der Hackfleischmasse umschließen. In eine gebutterte Auflaufform geben und mit Kräutern bestreuen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit den kleingeschnittenen Zwiebel mischen, und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat würzen. Um den Hackbraten verteilen. Die Sahne über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 60 Min. braten. Zwischendurch gucken das die Sahnesoße nicht zu dunkel wird. Bei meinem Ofen hatte ich die Reine nach 45 min. mit einer Alufolie abgedeckt. Dazu passen Erbsen und Wurzeln, grüne Bohnen oder Brokkoli.

