

# Bunter, mediterraner Hackbraten mit herzhaftem Serrano-Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere „Falsche Hase“, modern, mediterran überarbeitet für jeden Tag

## Zutaten

- Für den Hackbraten:
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 100 g dünn geschnittener Serrano Schinken
- 1 altbackenes Brötchen, grob gewürfelt
- 3 - 4 El warme Milch
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten, mit Salz gerieben
- 2 ganze Eier
- 1 kleines Bund Petersilie und etwas Thymian, gehackt
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer oder Chili
- Für den Kern:
- 100 g Feta oder Schafskäse, zerbröseln
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 1 mittelgroße Zwiebel, 1,5 cm groß gewürfelt
- 1 kleine rote Paprikaschote, 1,5 cm groß gewürfelt
- 1 kleine grüne Paprikaschote, 1,5 cm groß gewürfelt
- 1 kleine Zucchini, 1,5 cm groß gewürfelt
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer oder Chili
- Etwas Rapsöl

## Zubereitungsart

### Schritt 1

Der Kern:

## **Schritt2**

Zunächst die Zwiebel in Rapsöl glasig anschwitzen und das vorbereitete Gemüse dazu geben. Salzen und mit frisch gemahlener Pfeffer und Chili würzen, 2 - 3 min. leise schmoren, danach abkühlen lassen.

## **Schritt3**

Der Fleischteig:

## **Schritt4**

Die Brotwürfel mit der Warmen Milch übergießen, einweichen.

## **Schritt5**

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne bräunen, die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, glasig anschwitzen.

## **Schritt6**

Die Pfanne zurückziehen, die gehackte Petersilie und den Thymian dazu geben, etwas abkühlen lassen.

## **Schritt7**

Mit dem eingeweichten Brot und den Eiern zum Gehackten geben, salzen, pfeffern und zu einem glatten, gut gebundenen Fleischteig verarbeiten, nachschmecken.

## **Schritt8**

Eine ausreichend große Klarsichtfolie ausbreiten und dicht an dicht mit dem Serrano Schinken belegen.

## **Schritt9**

Den Fleischteig „deckend, flach“ darüber geben. in die Mitte eine kleine Mulde drücken.

## **Schritt10**

Darin das ausgekühlte Gemüse gleichmäßig verteilen und den Schafskäse zerbröckeln.

## **Schritt11**

Mit Hilfe der Klarsichtfolie den Fleischteig darüber legen und zu einem Laib formen, in einen ausreichend großen Bräter setzen, mit Alufolie zunächst abdecken.

## **Schritt12**

1 cm hoch mit Gemüsebrühe aufgießen und für 50 - 55 min. in den auf 180 ° C Umluft vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt13**

Zwischendurch ev. etwas Gemüsebrühe nachgießen, iIn den letzten 10 min. der Backzeit die Folie entfernen und den Hackbraten appetitlich bräunen.

### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt15**

Gern verkoche ich den Bratenfond mit Rosenpaprika und saurerer Sahne zu einer herzhaften Paprikasoße und reiche dazu einen rustikalen „Kartoffelstampf“ mit Schnittlauch und Schinken chips.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** feta, hackbraten, hackfleisch, schafskäse, serrano schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-mediterraner-hackbraten-mit-herzhaftem-serrano-schinken/>