

Gespickter Hackbraten „Hausfrauen Art“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zünftig, althergebracht, immer wieder lecker

Zutaten

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
- 2 El Semmelbrösel
- 1 ganzes Ei
- 250 g Frühstücksspeck, dünn geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas getrockneter Thymian
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 El Öl
- 1 - 2 cm dicke Stifte zum Spicken, z. B. : Speck, Möhren, Paprikastifte, Gewürzgurken
- 1 El Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst eine Backform dicht an dicht mit dem Speck auslegen, ruhig etwas überstehen lassen..

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen.

Schritt3

Zurück ziehen, Petersilie und Thymian dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt4

Das zerbröselte Hackfleisch mit dem gut ausgedrückten Brötchen, Semmelbröseln, Zwiebeln und Kräutern, etwas Zitronenabrieb und dem Ei gut mengen, herzhaft abschmecken.

Schritt5

Den Fleischteig auf einer Klarsichtfolie ausbreiten und gleichmäßig mit den Speck -und Gemüsestiften belegen.

Schritt6

Etwas eindrücken, mit Hilfe der Folie einrollen, Folie wieder entfernen.

Schritt7

In die vorbereitete Form geben, oberhalb mit dem Senf bestreichen, überstehenden Speck einschlagen.

Schritt8

Gern gebe ich noch ein Thymian, Majoran - oder Rosmarin Stängel darüber.

Schritt9

Bei 180 ° C - 200 ° C für ca. 30 min. braten, garen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Aus der Form stürzen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Schritt12

Dazu schmeckt mir eine Sauerrahm Sauce aus dem Bratenfond mit etwas Senf, braunem Bratensaft und Sauerrahm verkocht, frisches, in Butter geschwenktes Marktgemüse, Kartoffeln, genau so gut wie Pasta.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** hackbraten, hackfleisch, knoblauch, petersilie, speck, Thymian

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gespickter-hackbraten-hausfrauen-art/>