

Hackbraten unter der Kartoffel - Käsekruste mit Rahmwirsing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere Hackbraten für jeden Tag, abwechslungsreich, einfach lecker

Zutaten

- Für den Fleischteig:
 - 800 g gemischtes Hackfleisch
 - 100 g Gouda Käse, gewürfelt
 - 1 altbackenes Brötchen
 - 1 El Panierbrot
 - 1 ganzes Ei
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
 - 1 kleine Knoblauchzehe, gehackt
 - 1 kleine Peperoni, fein gewürfelt
 - 1 kleine Bund Petersilie, gehackt
 - 3 Stiel Thymian, gezupft, gehackt
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Kartoffelkruste:
 - 500 g geschälte Kartoffeln in dünnen Streifen
 - 1 Eigelb
 - 1 Tl Mehl
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
 - 50 g geriebener Gouda und Rosenpaprika
- Für den Rahmwirsing:
 - 1 kg junger Wirsing, geputzt, gewaschen, in Streifen geschnitten
 - 1 Tl Butter
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
 - 1 Becker Crème fraîche
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Fleischteig:

Schritt2

Das altbackenes Brötchen in Wasser einweichen; die Zwiebeln mit dem Knoblauch und Peperoni glasig anschwitzen, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Die gehackte Petersilie und den Thymian dazu geben.

Schritt4

Das zerbröselte Hackfleisch mit dem gut ausgedrückten Brötchen, dem Panierbrot und dem Ei zu einer glatten, gut gebundenen Masse verarbeiten, herzhaft abschmecken. Die Kräuterzwiebeln und die Gouda Würfel unter arbeiten.

Schritt5

Mit angefeuchteten Händen zu der Hackbraten typischen, länglichen Form rollen und in einen Bräter geben.

Schritt6

Mit etwas Wasser angießen und in den auf 175° C vorgeheizten Backofen für 60 - 70 min. schieben.

Schritt7

Die Kartoffelkruste:

Schritt8

In der Zwischenzeit die geschälten Kartoffeln auf einer Küchenreibe in Streifen hobeln.

Schritt9

Salzen, pfeffern und mit dem Mehl und dem Eigelb mengen.

Schritt10

Nach ca. 40 min. Bratzeit auf dem Hackbraten gleichmäßig verteilen, etwas andrücken. Weiter braten, appetitlich bräunen und in den letzten 10 min. den geriebenen Gouda, mit etwas Rosenpaprika gemischt, darüber streuen.

Schritt11

Der Rahmwirsing:

Schritt12

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen und den vorbereiteten Wirsing dazu geben; wenig Gemüsebrühe angießen, würzen. Bei geschlossenem Deckel 2 - 3 min. dünsten lassen, dann Crème fraiche dazu geben.

Schritt13

Etwas weiter "bissfest" garen, kurz halten, vor dem Servieren den frischen Schnittlauch dazu geben, unterschwenken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Den Hackbraten mit einem Sägemesser in daumendicke Scheiben schneiden und mit dem Rahmwirsing anrichten.

Schritt16

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** abwechslungsreich, für jeden tag, rahmwirsing

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackbraten-unter-der-kartoffel-kaesekruste-mit-rahmwirsing/>