



Kräuter - Hackfleischrolle mit Rosmarin Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Aktivieren sie doch einmal wieder ihren Römertopf, einfach Alles in einem Arbeitsgang

Zutaten

- Für die Kräuter - Hackfleischrolle:
- 800 g gemischtes Gehacktes
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Brötchen, eingeweicht
- 2 ganze Eier
- Für die Füllung:
- 200 g geriebener Emmentaler
- Reichlich Sauerampfer, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Zitronenmelisse und Borretsch,
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Für die Rosmarinkartoffeln:
- 600 g gleichmäßig ovale Kartoffeln in groben Schnitzen geschnitten
- 1 El frischer, gehackter Rosmarin
- Etwas Pflanzenöl
- Für die Soße:
- 1 Becher Sahne mit 1 El Senf verquirlt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Römertopf zunächst 15 min. in kaltes Wasser stellen, nicht vergessen.

Schritt3

Die Kartoffeln sehr gut waschen, (ev. schälen oder auch nicht) und in grobe Schnitze schneiden.

Schritt4

Mit etwas Pflanzenöl, dem gehackten Rosmarin, Salz gemischt und etwas Paprika und Pfeffer würzen.

Schritt5

Die Kräuter - Hackfleischrolle:

Schritt6

Das Hackfleisch zerbröseln, die Zwiebeln, das gut ausgedrückte Brötchen, die fein geschnittene Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Paprika dazu geben. Alles gut miteinander verarbeiten, herzhaft nachschmecken.

Schritt7

Nunmehr den Fleischteig auf ein ausreichend großes Stück Klarsichtfolie glatt verteilen. (Erleichtert das Einrollen) und in die Mitte Die Kräuter, gemischt mit dem Käse darüber geben, verteilen.

Schritt8

Eine Seite der Folie anheben, zu einer Rolle aufrollen - formen.

Schritt9

Wieder aus der Folie nehmen, in den Römertopf oder in einen Bräter setzen. Mit etwas Wasser an gießen, ev. zwischendurch noch etwas nachgießen.

Schritt10

Die Rosmarinkartoffeln rund herum verteilen und für 60 - 70 min. in den zunächst kalten, dann auf 200° C hoch geschalteten Backofen schieben.

Schritt11

Danach heraus nehmen, prüfen, in dem man die Rolle anschneidet.

Schritt12

In den Bratenfond die Sahne mit dem Senf geben, auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke binden.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Meine Hackfleischrolle sieht im Anschnitt super aus. Die Rahmsoße darüber oder daneben geben und die Kartoffeln drum herum verteilen.

Schritt15

Gerne reiche ich dazu ein kurz geschmortes Spitzkohlgemüse oder auch ein buntes Balkangemüse.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** deftig, farce, pikant, römertopf, sahne, urig, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-hackfleischrolle-mit-rosmarin-kartoffeln/>