Rinderhackbraten mit Käse – Kräuterkern

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 60m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der schnöde Hackbraten mit „Pfiff“, einfallsreich für jeden Tag, mit „stimmigen“ Beilagen

Zutaten

- Für den Hackbraten:
- 500 g Rinderhackfleisch
- 60 g Zwiebeln in Würfel
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
- 1 ganzes Ei
- 1 Tl Senf
- 125 g geriebener, alter Gouda
- ½ Tl edelsüßer Paprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Jeweils 2 El: Petersilie, Schnittlauch
- 1 Tl Zitronenmelisse
- 1 Tl frischer Dill, gehackt
- (Geht auch mit T. K.- 8 Kräutern)
- Für den Steinpilzrahm:
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 40 g getrocknete Steinpilzen, eingeweicht und grob gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 kleiner Becher Crème fraiche, ev. etwas angerührte Speisestärke
- Etwas Knoblauchsalz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Haselnuss – Rosenkohl:
- 500 g frischer Rosenkohl, geputzt, gewaschen, blanchiert
- (Geht auch mit T.K. Rosenkohl)
- 50 g Haselnüsse / Scheibchen
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Hackbraten:

Schritt2

Zunächst die Hackbratenmasse herkömmlich mit dem eingeweichten Brötchen, dem Ei, Zwiebeln, dem Senf und den Gewürzen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt3

Auf einer geölten Alufolie von 25 x 35 cm, gleichmäßig verstreichen, die Ränder 1 cm groß, frei lassen.

Schritt4

De Kräuter mischen und gleichmäßig drüber streuen, ebenso den geriebenen Gouda Käse.

Schritt5

Die Folie von der längeren Seite anheben und einrollen, die oberen Seiten verschließen.

Schritt6

In einen ausreichend langen Bräter geben, etwas Wasser an gießen und für 30 - 35 min. in den auf 180 ° C vor geheizten Backofen schieben.

Schritt7

Danach prüfen, ausruhen lassen und aus der Folie nehmen. Bei Oberhitze einige weitere Minuten appetitlich bräunen.

Schritt8

Der Steinpilzrahm:

Schritt9

Die eingewichten Steinpilze grob hacken, das Einweichwasser verwahren. Mit den Zwiebeln in einer kleinen Stielpfanne in etwas Butter glasig anschwitzen.

Schritt10

Zu dem im Bräter verbliebenen Bratenfond geben. Mit dem Einweichwasser und Crème fraiche aufgießen und auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt11

Mit Knoblauchsalz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie dazu geben, ev. leicht mit Speisestärke binden.

Schritt12

Der Haselnuss – Rosenkohl:

Schritt13

Den Rosenkohl in kochendem Salzwasser „bissfest“ blanchieren, abgießen.

Schritt14

Die Butter mit den Haselnüssen in einer ausreichend großen Stielpfanne bräunen und den Rosenkohl dazu geben.

Schritt15

Salzen, Pfeffer und mit Muskatnuss würzen, 2 – 3 min. zusammen braten, etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Den Hackbraten in zünftig, dickes Scheiben schneiden und „üppig“ mit der Steinpilzsoße überziehen, den Haselnuss – Rosenkohl dazu anrichten

Schritt18

Schritt19

.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** chic, frisch, kross, lecker, piknt, sahne, toll

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderhackbraten-mit-kaese-kraeuterkern/