

Gefüllter Hackbraten à la Bresso

Aromatisch mit Kräutern, Oliven, Gemüse und Bresso



1 Std. 10 min.

Zutaten für 6 Portionen:



800 g gemischtes Hackfleisch
Je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe
1 EL Petersilie, fein geschnitten
2 Eier
1 Brötchen
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
Je 1 rote und gelbe Spitzpaprika (ca. 100 g)
60 g schwarze und grüne Oliven, ohne Stein
1 Packung (200 g) Bresso Cremig-frisch
1 EL Kräuter, fein geschnitten (Rosmarin, Thymian, Basilikum)
2 EL Olivenöl
1 Bund Suppengrün
1 Glas (500 ml) Rinderfond
1 TL Speisestärke

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Für den Hackbraten Brötchen in Wasser einweichen. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Mit der Petersilie, Eiern, ausgedrücktem Brötchen und Gewürzen zum Hackfleisch geben und zu einem Teig verarbeiten, kalt stellen. Etwas Petersilie zurück behalten.

Spitzpaprika putzen, waschen und längs in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Bresso Cremig-frisch in Scheiben schneiden. Oliven halbieren.

Fleisch auf Alufolie legen, ein Rechteck von 40 x 25 cm formen. Abwechselnd mit Paprikastreifen, Käsescheiben und Oliven belegen, mit Kräutern bestreuen. Etwas Thymian zurück behalten. Mit Hilfe der Folie aufrollen. Auf ein gefettetes tiefes Blech legen. Rundherum mit Olivenöl bestreichen. Suppengemüse putzen bzw. schälen, in grobe Stücke schneiden, um den Hackbraten verteilen. Im Backofen ca. 45 Minuten braten, dabei nach und nach mit dem erhitzten Rinderfond begießen.

Hackbraten aus dem Ofen nehmen, Bratenfond durch ein Sieb gießen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, die Sauce damit binden, restliche Kräuter zufügen, abschmecken. Hackbraten in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Juliettes Tipp:

Dazu passen grüne Bohnen provençalisch, mit Tomaten, Oliven, Speck, Zwiebeln und Olivenöl.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2400 KJ / 565 Kcal

Eiweiß: 33 g

Fett: 45 g

Kohlenhydrate: 9 g