

Hackbraten aus dem Dutch Oven

einfach

Das Hackfleisch mit den Eiern, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Knoblauch ordentlich so lange vermengen, bis eine gute Bindung entsteht.

Ein paar Scheiben Bacon auf einer großen Schneidunterlage als Boden auslegen und das Hackfleisch darauf verteilen. Anschließend aus der Masse einen Hackbraten - in diesem Fall ein Gesicht - modellieren. Die Augenhöhlen mit den Wachteleiern füllen. Als Pupillen und für die Nasenlöcher die Pimentkörner benutzen. Nun den restlichen Bacon auf dem Hackbraten verteilen (hierbei habe ich versucht, es irgendwie wie Muskelfleisch darzustellen).

Die Zwiebeln und die Paprika abziehen bzw. putzen, grob zerkleinern und in einem passenden Dutch Oven - hier der Ft9 - verteilen.

Den Hackbraten vorsichtig (meiner Meinung nach das schwierigste - ich hatte dafür eine helfende Hand und einen Tortenheber) auf die Zwiebel- und Paprikastücke legen (vielleicht hätte man das ganze gleich im Topf modellieren sollen, aber mir war es zu eng). Alles mit dem Schwarzbier auffüllen und den Deckel auflegen.

Den Dutch Oven erst einmal nur auf 6 glühende Kohlen stellen. Erst nach ca. 1,5 Std. dann noch 4 glühende Kohlen oben auf den Deckel legen und den Braten noch 30 weitere Minuten garen, so dass das Hackfleisch nicht von oben verbrennt.

Zutaten für 10 Portionen:

2 ½ kg	Schweinehackfleisch
5	Ei(er)
n. B.	Paniermehl
n. B.	Salz und Pfeffer
einige	Knoblauchzehe(n) nach Bedarf, gehackt
4 Pck.	Bacon
2	Wachtelei(er)
4	Pimentkörner
3	Gemüsezwiebel(n)
2	Paprikaschote(n), rot
1 Flasche	Schwarzbier, ca. 1/2 l davon

Rezept von: MiBz750

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal