

Hackbraten gerollt



Für die Füllung:

Butterschmalz in der Pfanne heiß werden lassen. Schinken und Pilze in feine Streifen schneiden und mit der fein gewürfelten Zwiebel anbraten. Knoblauch und Bienenhonig dazugeben und alles leicht karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.

Für die Rolle:

Brötchen in etwas kaltem Wasser einweichen. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Senf, Paprika (edelsüß) nach Geschmack würzen. Brötchen ausdrücken und auf dem Hackfleisch verteilen. Das Ei und die fein gehackte Zwiebel dazugeben und alles gut verkneten.

Ein Küchenbrett (Holz, bestens geeignet) gut wässern (kaltes Wasser) oder, wenn nicht vorhanden, nimmt man ein entsprechend großes Stück Frischhaltefolie. Die Hackfleischmasse darauf verteilen und mit einer ebenfalls angefeuchteten Teigrölle, rechteckig und ca. 1,5 cm dick ausrollen.

Jetzt die Masse für die Füllung großflächig auf dem ausgerollten Hackfleisch verteilen und die fein geschnittene Petersilie und den geraspelten Käse darüber streuen. Mit einem Schaber, Tortenmesser o. ä. den ausgerollten Hackfleischteig zu einer Rolle formen. Die Enden der Rolle von Hand zudrücken (verschließen) und vorsichtig auf ein eingefettetes Backblech legen. Je nach Größe oder Menge lassen sich auch 2 kleinere Rollen herstellen.

Im Backofen bei 180 °C ca. 60 Min. garen (Fingerprobe). Wer gerne eine krosse Oberfläche haben will, sollte den Hackbraten zwischendurch öfters mit Bier übergießen.

Je nach Jahreszeit kann man auch die Füllung variieren (mit frischen Tomatenfilets, Mozzarella, etc.). Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Außerdem kann die Hackfleischrolle heiß oder kalt serviert werden.

1.000 g Hackfleisch, gemischt

1 Ei(er)

1 Brötchen, altbacken,

30 g Butterschmalz, Butter **1**

m.-große Zwiebel(n), fein gehackt **1**

m.-große Zwiebel(n), fein gewürfelt

1 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt

250 g Champignons

Schinken (Vorderschinken),

gekocht oder geräucherter

Hinterschinken

1 EL Honig

1 kl. Bund Petersilie, fein geschnitten

Käse, mittelalter

100 g Gouda /geraspelt

2 Spritzer Zitronensaft

1 EL, gestr. Senf, mittelscharf

etwas Salz

etwas Pfeffer, schwarz

½ TL, gestr. Paprikapulver, edelsüß

etwas Wasser