

Hackbraten im Dutch Oven von Outdoorkochen

**Falscher Hase. Im Zeltlager mehrmals für Kids
erfolgreich gekocht. Auch für den Backofen
geeignet.**

Die Semmeln in Würfel schneiden und in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken.

Die Zwiebeln und Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden und im Dutch Oven mit dem gewählten Fett anschwitzen. Etwas abkühlen lassen.

Alle Zutaten, bis auf die Semmelbrösel, gut durchmischen. Wenn der Hackbraten zu feucht, ist etwas Semmelbrösel einarbeiten.

Den Dutch Oven einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Hackmasse zu einem Laib formen und in den Dutch Oven geben. Den Dutch Oven auf ca. 180 - 190°C aufheizen und den Braten ca. 1 Stunde garen. Er sollte am Ende eine Kerntemperatur von 75 °C haben.

Die Kochzeit kann je nach Witterung bzw. Qualität der Kohle abweichen. Eine klare Angabe von Menge der Kohlen kann hier nicht angegeben werden, da dies je nach Größe des Dutch Ovens variiert.

Die Zubereitung des Bratens ist natürlich auch im Backofen möglich.

Wer es würziger möchte, kann statt gedünsteter Zwiebeln auch Röstzwiebeln oder andere Zutaten verwenden. Hier kann man sich aus der Liste der Variationen etwas aussuchen. Auch würzige Käsewürfel - z.B. Höhlen- oder Bergkäse schmecken sehr gut.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Hackfleisch, gemischt
3	Semmel(n), altbacken oder eingeweichte Haferflocken
4 m.-große	Zwiebel(n)
4 m.-große	Paprikaschote(n), rot, können weggelassen werden
3 m.-große	Ei(er)
3 EL	Senf, mittelscharf
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
2 EL	Kräuter der Provence oder Mischung nach Wahl
	Salz und Pfeffer
n. B.	Ghee oder Butter oder Öl zum Anschwitzen
n. B.	Semmelbrösel

Für die Variante(n):

	Käse oder Schinken, Röstzwiebeln,
n. B.	Mais, Gewürzgurken, gekochte Eier,
	...

Rezept von: Outdoorkochen