

Hackbraten mit Käsefüllung



Zutaten für 4 Portionen:

1 Brötchen 1

Bund Petersilie

1 Ei(er)

500 g Hackfleisch, halb Rind, halb Schwein

1 TL Senf

Salz und Pfeffer, Muskat

200 g Käse (Pikantje van Gouda) **250 ml**

süße Sahne

1 kg Kartoffel(n)

etwas Butter zum Einfetten der Form

1 TL Kräuter der Provence

Petersilie, frische

Das Brötchen einweichen und ausdrücken, die Petersilie hacken. Beides mit dem Ei und dem Gehackten verkneten. Den Fleischteig mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem Laib formen.

Den Käse in Riegel schneiden und in den Hackfleischteig füllen, er sollte komplett vom Fleischteig umschlossen sein.

Die Kartoffeln schälen und dünn hobeln. Ca. 200 ml Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit den Kartoffeln mischen.

Den Hackbraten in die Mitte einer gebutterten Auflaufform geben, die Kartoffeln um den Hackbraten schichten. Mit provenzalischer Kräutermischung bestreuen und die restliche Sahne darüber gießen.

Bei 200 Grad Umluft ca. 60 Minuten backen. Evtl. vor dem Servieren frische Petersilie darüber streuen.

Dazu einen frischen grünen Salat oder Tomatensalat reichen.