

## Bunter Hackbraten

### Rezept-Info:

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Personenzahl:       | 4 Stück      |
| Menü:               | Hauptgericht |
| Zubereitungszeit:   | 60 Minuten   |
| Schwierigkeitsgrad: | leicht       |

### Zutaten:

|       |                   |        |                     |
|-------|-------------------|--------|---------------------|
| 500 g | Rinderhackfleisch | 250 g  | Schweinehackfleisch |
| 2     | Eier              | 2 El.  | Paniermehl          |
| 1     | Zwiebel gewürfelt | 1      | rote Paprika        |
| 100 g | Fetakäse          | 150 g  | Champignons         |
| 1 Tl. | Senf              |        | Salz, Pfeffer       |
|       | Öl                | 1 Bund | Schnittlauch        |

### Zubereitung:

Rinderhackfleisch, Schweinehackfleisch, Eier, Paniermehl, Zwiebel, Paprika, Fetakäse, Champignons, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Fleischteig verarbeiten. Eine Alufolie mit Öl einpinseln. Den Fleischteig darauf zu einem rechteckigen Stück formen. Den Schnittlauch klein hacken und auf dem Fleischteig verteilen. Das Fleisch auf dem Rost in den Backofen schieben, die Fettpfanne in die Einschubebene darunter. Im Dampf-Druckbrat-System auf Einschubebene 4 25 Minuten braten. Den Braten wenden, die Alufolie entfernen und weitere 15 Minuten mit gleicher Einstellung braten. Tipp: Der Fleischsaft kann zu einer Tomatensoße verarbeitet dazu gereicht werden.