

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

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.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de