



Gefüllter Hackbraten

Description

Zubereitung:

- 750 Gramm Hackfleisch
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 3 TL Senf (mittelscharf)
- Paprikapulver
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Semmelbrösel (falls die Konsistenz zu „nass“ ist)
- 100-200 Gramm Gouda (je nachdem wie viel Käse gewünscht ist)

Das Brötchen in warmem Wasser einweichen bis es ganz durchgezogen ist. Dann gut ausdrücken und mit den restlichen Zutaten zu einem Hackfleischteig verarbeiten. Falls die Masse noch sehr feucht ist Semmelbrösel untermischen. Die Masse in den gefettete Zauberkasten geben. Den Käse in dicke Streifen schneiden und in die Mitte legen, in den Teig eindrücken und mit der Masse oben verschließen (an dieser Stelle bricht es während dem Backen auf). Für 60 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen garen.

[Dazu passt wunderbar mein Kartoffelgratin](#) – im kleinen Bäcker passen die beiden Steine auch nebeneinander in den Backofen.