

EINFACHES OFENREZEPT: GEFÜLLTER HACKBRATEN



Einfaches Ofenrezept: der Hackbraten mit Schafskäse-Paprikafüllung kann gut vorbereitet werden.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Fülle den Reis mit dem Wasser und dem Salz in einen Topf und lass das Wasser aufkochen. Stelle den Herd auf mittelhohe Hitze und decke den Topf ab. Lass den Reis 2-3 Minuten garen und schalte den Herd dann aus. (Zubereitung im Kupfertopf mit guter Wärmeleitung: Lass das Wasser aufkochen, schalte den Herd aus und lass den Reis mit geschlossenem Deckel durchziehen.) Der Reis kann so etwa 10 Minuten quellen und ist dann gar.

Vermische das Hackfleisch mit der fein gehackten Zwiebel, Ei, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel. Füge den lauwarmen Reis dazu. Hacke die Petersilie fein und füge sie hinzu. Knete die Masse gut durch.

Schneide die Paprika in feine Würfel. Zerkrümele den Schafskäse und vermische ihn mit den Paprikawürfeln.

Verwende eine 20 cm Kastenform. Fülle die Kastenform mit der Hälfte der Hackmasse und ziehe hierbei einen Rand hoch. Fülle die Käsefüllung hinein. Bedecke die Füllung mit der restlichen Hackmasse und drücke sie gut fest, so dass der Hackbraten verschlossen ist.

Backe den Hackbraten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 50 Minuten. Die Oberfläche und Unterseite des Bratens soll goldbraun sein.

Serviere den Hackbraten mit Salat.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HACKBRATEN:

- 150 ml** Wasser
- 100 g** Naturreis
- ½ TL** Salz
- 500 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 1** Zwiebel
- 1** Ei
- Pfeffer
- ½ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1** Petersilie

FÜLLUNG:

- 1** Paprika (rot)
- 200 g** Schafskäse