

Hackfleisch Rezepte

Hackbraten Im Blätterteig

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Hackfleisch, Rind, Schwein

750 g	Hackfleisch, gemischt	Oregano
2	Eier	Ingwer
3	Essl. Semmelbrösel	1 Pack. Tiefkühlblätterteig
3	Essl. Gewürzgurke; gehackt	Eiweiß; geschlagen, zum
4	Essl. Paprikaschote; gehackt	- Bestreichen
1	Essl. Kapern; gehackt	Eigelb; verquirlt, zum
	Salz	- Bestreichen
	Pfeffer	

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Blätterteig auftauen lassen.

Hackfleisch mit den Zutaten (außer Teig) vermengen und pikant mit den Gewürzen abschmecken. Zur Rolle formen.

Den Teig in der Größe zur Hackfleischrolle passend ausrollen. Das Hackfleisch darin einhüllen und die Teig enden mit dem Eiweiß bestreichen und fest andrücken. Mit Teigresten verzieren und mit Eigelb bestreichen.

Bei 220 Grad im Ofen 45 Minuten ausbacken.

Pro Portion etwa 290 Kalorien/1215 Joule Tipp: Wer will, kann die Hackfleischrolle mit 2 Wiener Würstchen füllen, die mit je einer Käsescheibe umwickelt sind.