

Hackfleisch Rezepte

Gefülltes Hackfleischbrot

Gattung: Fleisch, Hackfleisch

600 g Rinderhackfleisch
1/2 Bund Blattpetersilie
2 Alte Brötchen
1 große Zwiebel

300 ml Milch
3 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

6 Scheib. Parmaschinken
4 Essl. Schwarze Olivenpaste
3 Essl. Pinienkerne
100 g Parmesan
1/2 Bund Basilikum

2 Essl. Grünes Pesto
2 Essl. Rotes Pesto
Schwarze Oliven zum
- Garnieren

Die Brötchen klein schneiden, in heißer Milch einweichen. Die gewürfelten Zwiebeln in Öl anschwitzen, zu den Brötchen geben.

Danach alles etwas erkalten lassen. Anschließend Fleisch, Brötchen, Eier und gehackte Petersilie in einer Schüssel miteinander vermischen, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Das rote Pesto, Olivenpaste und die gerösteten, gehackten Pinienkerne vermischen. Parmesan reiben und ebenfalls dazu. Das Hackfleischgemisch auf einer Folie verteilen. Es sollte die Form eines Quadrates haben (ca. 2 cm dick). Nun den Parmaschinken darauf verteilen und die Basilikumblätter auf den Parmaschinken legen.

Anschließend die Streichmasse nur im Vorderen Drittel verteilen. Das Ganze zusammen rollen, so dass die Ränder nicht auslaufen können und es noch etwas formen. Zuletzt in die Mitte des Brotes ein paar Oliven drücken und es mit etwas Bier oder Wasser bestreichen. Nun das Brot auf ein vorgefettetes Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen schieben (bei 200°C ca. 30 Min.). Ab und zu mit dem entstehenden Saft bestreichen.