



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Rinder Hackbraten aus dem Römertopf

1 kg Rinderhackfleisch
5 Schaloten
1 Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
280g Mais
2 Eier
1 Packung Bacon Frühstücksspeck
4 EL Semmelbrösel
3 TL Senf, mittelscharf
120g Speisequark
2 EL Creme Fraiche
2-3 EL Petersilie, gehackt
Brühe
Pfeffer und Salz



Rinder Hackbraten aus dem Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Paprikaschote, Schaloten und Knoblauchzehen klein hacken. Das Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben. Dann gibt man folgende Zutaten dazu und verknetet alles gründlich Speisequark, Eier, Semmelbrösel, Petersilie, Pfeffer und Salz, das gehakte Gemüse (Paprikaschote, Schaloten und Knoblauchzehen), Senf und den Mais.

Dann nimmt man das Hackfleisch aus der Schüssel und formt es in etwa so wie ein Brot und gibt es in den gewässerten Römertopf (**Der Römertopf muss immer gewässert werden Topf und Deckel 30 min. sind ausreichend**).

Im nächsten Schritt belegt man das Hackfleisch mit dem Bacon Frühstücksspeck.

Jetzt kommt der Römertopf mit Deckel in den **kalten** Backofen, den man auf 200-220 Grad Ober/Unterhitze einstellt.

Nach 1 Stunde nimmt man den Deckel ab, der Rinder Hackbraten bleibt jetzt noch ca. 15-20 min ohne Deckel im Backofen.

Jetzt nimmt man den Rinder Hackbraten aus dem Römertopf und stellt ihn warm. Die Flüssigkeit die sich noch im Römertopf befindet, gibt man in einen kleinen Topf und kocht sie kurz auf. Dann gibt man 125 ml Wasser und die Brühe dazu wieder kurz aufkochen und dann kommt die Creme Fraiche dazu mit Pfeffer, Salz und Senf abschmecken. Dazu passt sehr gut Reis. Tip: Kalt oder Warm auf Brötchen mit Remoulade, schmeckt auch sehr gut.