

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:
Hackbraten im Mantel

(c) 123rf



mehr Kochtipps:

lifefchannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Karotten, Lauch und Peperoni rüsten und in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel hacken und den Knoblauch pressen
- Champignons in dünne Scheiben schneiden
- Das Hackfleisch in eine Schüssel geben
- Karotten, Lauch, Peperoni, Zwiebel und Knoblauch zum Hackfleisch geben und gut vermischen
- Ein ganzes Ei sowie ein Eiweiss dazu geben
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und den Hackbraten gut durchmischen
- Kuchenteig auslegen und die Mitte mit etwas Paniermehl bestreuen
- Die Champignons auf dem Paniermehl verteilen
- Aus dem Hackfleisch einen Hackbraten formen

Zutaten

*2 Karotten
Lauch
Zwiebel
Knoblauchzehen
Peperoni
50 g Champignons
700 g Hackfleisch
2 Eier
Kuchenteig, eckig
Paniermehl
Salz, Pfeffer, Paprika*

und auf die Champignons geben

- Die Teigländer mit etwas Wasser befeuchten und zu einem Päckchen einschlagen
- Das Eigelb des zweiten Eis mit etwas Milch mischen und den Kuchenteig damit bepinseln
- Den Hackbraten im vorgeheizten Backofen bei 240 °C Umluft 20 Minuten backen
- Danach noch bei Ober/-Unterhitze 180 °C für 40 Minuten fertig backen