

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Hackbraten mit Schwarzwurzeln à la Crème

(Sendung 31.10.2009)

Zutaten

- 1 altbackenes Brötchen
- 2 Zwiebeln
- 4,5 Bund Petersilie
- 1 Ei Butter
- 500 g Kalbshack
- 1 Ei (Kl. M)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Tl getrockneter Majoran
- 2 Stangen Lauch (ca. 250 g)
- 300 g Kartoffeln (vorw. festkochend)
- 200 g dünne Speckscheiben (durchwachsen)
- 2 El Olivenöl

Zubereitung

1. Das Brötchen in einer Schüssel in reichlich lauwarmem Wasser einweichen. Mit einem kleinen Teller beschweren. Zwiebeln fein würfeln, Petersilie hacken.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten, lauwarm abkühlen lassen. Brötchen mit den Händen kräftig ausdrücken.
3. Hack mit Ei, Zwiebeln, Petersilie und Brötchen in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Alles kräftig mit den Händen durchmischen.
4. Lauch putzen, gründlich waschen und die dunkelgrünen Teile entfernen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Eine Auflaufform (ca. 23x15 cm) so mit den Speckscheiben auslegen, dass sie ca. 5 cm über den Rand lappen. Kartoffeln darauf verteilen. Die Hälfte der Hackmasse in der Form verteilen, Lauch hinein drücken und die übrige Hackmasse darauf geben. Den überlappenden Speck darüber legen und mit Olivenöl beträufeln.
6. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde braten (Umluft nicht empfehlenswert). Hackbraten aus der Form stürzen und mit den [Schwarzwurzeln](#) servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten (plus Bratzeit)

Für 4-6 Portionen