

Rezept von Helmut Gote mit Schafskäsevariation

Hackbraten á la Gote

4 Portionen

Zutaten

1 kg Schweinehack, 3 Eier, 0,5 Teelöffel Muskatblüte, 0,5 Teelöffel Piment, 1 Teelöffel gemahlener Koriander, 1 Teelöffel gerebelter Thymian, 3 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, ggf. Schafskäse nach Geschmack



Zubereitung

1. Backofen auf 150°C vorheizen
2. Hack mit allen Zutaten mischen, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
3. den Teig 15 Minuten durchziehen lassen
4. Kastenform buttern und Fleischteig sanft in die Form drücken
5. nach Geschmack Schafskäse einlegen, darauf achten, daß ein fingerbreit Fleisch zum Rand bleibt
6. 60 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen
7. den Braten dann im abgeschalteten Backofen 10 Minuten ruhen lassen

Zeitbedarf

1,5 Stunden

dazu paßt

Zwiebelgemüse, Tomatenreis, Kartoffelbrei