

## Hackbraten mal anderes Oder ganz falscher Hase

### Zutaten für den Braten:

700g Hackfleisch gemischt  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Petersilie  
125g Mozzarella (eine Kugel)  
50g Emmentaler  
80g Brokkoli  
2 Eier  
45g Semmelbrösel  
Salz und Pfeffer eine kleine Prise Majoran



### Zutaten für die Soße:

200ml Milch  
200ml Sahne  
100ml Fleisch Brühe (Instand)  
2EL Zitronensaft  
½ TL Zucker  
30g grüner Pfeffer eingelegt  
35g Tomatenmark  
40g Butter  
50g Mehl  
Salz, etwas Chili, etwas Cayenne Pfeffer, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### So funktioniert es!

TK Brokkoli auftauen oder gut antauen lassen anfallende Flüssigkeit entsorgen.  
Den Brokkoli in 1-2 cm große Stücke schneiden.  
Zwiebel und Knoblauch fein würfeln  
Alle Zutaten für den Braten, außer Käse und Brokkoli, kräftig miteinander mischen.  
Den getrockneten Majoran, die Menge die zwischen Daumen und Zeigefinger passt, etwas zwischen den Fingern malen, so das es recht fein in das Hackfleisch kommt.  
Da wir mit Deckel garen, entfalten auch diese kleinen Mengen sehr gut ihre Aromen.

### So geht es weiter!

*Backofen 220C Umluft vorheizen*

Emmentaler in Streifen, wie dünne Pommes, schneiden

Mozzarella in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Das Hackfleisch auf einen großen Schneidfix oder flexible Unterlage geben und zu einem Laib formen

In die Mitte eine Mulde drücken, so dass unten und an den Seiten ein ca. 2-3 cm Hackfleischrand entsteht.

### Füllen und schließen!

In die Hackfleisch Mulde zuerst die Hälfte von den geschnittenen Emmentaler Sticks geben.

Darauf, fächerartig, Mozzarella und Brokkoli, im Wechsel, einschichten

Einige Brokkoli Röschen können noch so dazu gegeben werden. Wie man mag.

Oben auf den Mozzarella und Brokkoli legen wir die andere Hälfte der Käses Sticks.

Die Füllung, durch hoch drücken des Hackfleischrand oben verschließen.

Darauf achten, dass überall mindesten 1cm Hackfleischmasse die Füllung bedeckt.

Das Ganze, durchdrücken und schieben, in Form bringen.

### So geht es weiter!

Mit Hilfe des Schneidfix oder der flexiblen Unterlage den Hackbraten in den Ofenmeister befördern.

Wer möchte, kann noch restliche Brokkoli Röschen, oben in das Hackfleisch stecken.  
Deckel auflegen und für 50 Minuten backen.

### **Zeit für die einfache Pfefferrahm Soße!**

Butter im Topf schmelzen.

Tomatenmark dazu geben und kurz mit anbraten.

Das Mehl dazu geben und kräftig rühren, bis eine feste Masse entsteht.

Das ganze etwas rösten lassen.

Hitze reduzieren

Je länger das Mehl gegart wird umso besser.

Dadurch bekommen wir keine Klümpchen in der Soße.

Also keine Angst, wenn die recht feste Masse, am Boden etwas ansetzt.

Es sollte aber nichts anbrennen.

Mit Milch ablöschen und so lange rühren bis sich die feste Masse zu einem Brei verwandelt.

Brühe und Sahne dazu geben und wieder rühren bis eine schöne, sämige Soße entsteht.

Zitrone, Zucker und Gewürze dazu geben.

Am Schluss den grünen Pfeffer in die Soße geben.

Es darf ruhig etwas mehr schwarzer Pfeffer sein, so dass die Soße eine Pfeffrige Note bekommt.

Einmal aufkochen lassen und warmhalten.

*An dieser Stelle sollte man auch an die anderen Beilagen denken die man dazu haben möchte.*

*Wir hatten nur Kartoffeln dazu.*

### **So geht es weiter mit dem Hackbraten!**

Nach 50 Minuten schauen wir in nach unseren Hackbraten.

Er ist schön gebräunt!

Sollte, durch austretendes Eiweiß der Hackbraten eine leichte, schleierartige Schicht haben,

nehmen wir den Deckel ab und lassen den Braten bei 200C° noch für 5-10 Minuten ohne Deckel im Ofen.

Mit Kartoffeln und Pfeffersoße servieren

**Guten Appetit!**