

4 X Hackbraten

auf 1x gemacht

Zutaten:

1)

1kg gemischtes Hackfleisch

3 Zwiebeln

2 Eier

Semmelbrösel

Salz, Pfeffer, Paprika

2)

½ Paprika rot

3)

50 – 60g Eingelegte Jalapeños Scheiben

4)

3 Knoblauchzehen



So funktioniert es!

Hackfleisch mit den oberen Gewürzen und Zutaten unter 1) würzen und kräftig mischen.

In 4 gleich große Mengen teilen.

Ein Teil vom Hackfleisch in das erste Kästchen von der Minikastenform geben etwas in die Ecken drücken und glätten.

2)

Die halbe Paprika in Würfel schneiden und in den nächsten Teil vom Hackfleisch mischen

Damit das 2 Kästchen füllen.

3)

Eingelegte Jalapeños in Scheiben etwas klein schneiden und unter den 3. Teil des Hackfleischs mischen.

Die 3. Form damit füllen.

4)

Knoblauch schneiden und zerdrücken oder durch die Presse drücken.

Damit den letzten Teil der Hackfleischmasse würzen und in das letzte freie Kästchen füllen.

So geht es weiter!

Den Backofen auf 230C vorheizen

Die gefüllte Minikastenform auf zweiter Schiene von unten einschieben.

Für 35 – 40 Minuten bei O/U backen.

Zur gleichen Zeit die Beilagen richten

Gemüse nach Wahl, Kartoffeln und ein einfache Pilzrahmsoße

Pilzrahmsoße ganz einfach

2EL Tomatenmark mit etwas Öl im Topf anbräunen.

Mit etwas Wasser ca. ein Schnapsglas, zwischendurch ablöschen und wieder etwas anbrennen lassen.

Wenn es eine schöne dunkle Farbe hat mit 200ml Sahne ablöschen.

Mit etwas Instand Gemüsebrühe, Pfeffer und ein Prise Zucker würzen.

Die frischen Pilze (Champignons) dazu geben und etwa 5 - 10 Minuten ziehen lassen

Guten Appetit!