

Speckiger Hackbraten

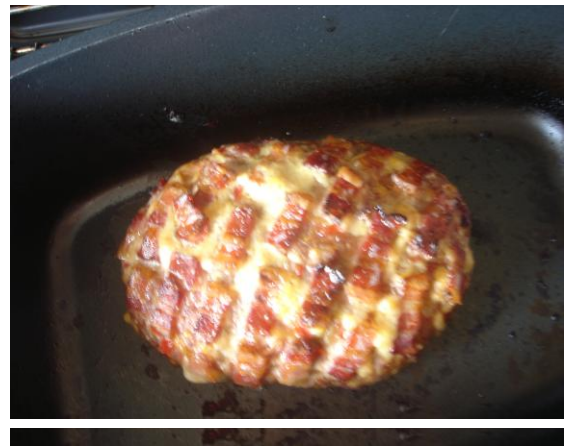


600 g Hackfleisch (gemischt)
1 Zwiebel
1 halbe rote Paprika (gewürfelt)
100 g Speckwürfel
100-150 g geriebener Käse
1 EL Tomatenmark
2 EL Senf
6 EL Semmelbrösel
1 Ei
1 EL Brühepulver
Pfeffer, Salz, Paprikagewürz

Speckstreifen

Für die Soße:

¼ l Rotwein
¼ l Brühe
100 g Schmand
Pfeffer



Den Ofen auf 190° vorheizen. Alle Zutaten vermischen und oval formen. Mit dem Speck belegen, etwas rein drücken. Nach ca. 15 Min. im Ofen mit Rotwein übergießen. Nach weiteren 60 Min. den Wein in einen Topf abgießen. Den Braten weitere 15 Min. in den Ofen stellen, zuletzt evtl. noch 10 Min. auf Grill bei 250 Grad umstellen, so wird der Speck schön braun und knusprig.

Den Wein im Topf aufkochen, Brühe und Schmand dazugeben, abschmecken, die Soße evtl. etwas andicken.

Dazu passt Salat und Kartoffelpüree. Tipp: Ins Kochwasser der Kartoffeln Salz, Brühepulver und Kümmel mit reingeben.

