

Mini-Hackbraten aus dem Ofen

Für 4 Personen:

Für den Braten:

| | | |
|--------------------|-------------------|---------------|
| 750 g Hackfleisch | 50 g Parmesan | 1 TL Senf |
| 2 Eier | 40 g Panko-Brösel | 1 TL Rosmarin |
| 1 TL Paprikapulver | 16 Scheiben Bacon | |

Für die Soße:

| | | |
|------------------|----------------------|--------------------------|
| Öl | 1 gewürfelte Zwiebel | 1 gehackte Knoblauchzehe |
| 2 EL Tomatenmark | 2 EL Ajvar | 200 ml Tomatensoße |
| 200 ml Schmand | Salz, Pfeffer | |

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben, mit dem Senf, den Eiern und allen trockenen Zutaten vermengen; aus der Masse 8 etwa 8-10 cm lange Rollen formen. Eine Rolle auf das untere Ende von zwei sich längs überlappenden Scheiben Bacon legen; sodann das Hackfleisch im Bacon einrollen und in eine feuerfeste Form legen. Diesen Vorgang mit dem restlichen Rollen und den Bacon-Scheiben wiederholen.

Für die Soße Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl andünsten, das Tomatenmark, Ajvar und die anderen Zutaten einrühren, kurz anrösten, mit Tomatensoße, Schmand ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und aufkochen lassen.

Die fertige Soße über die Hackröllchen in der Form gießen; bei 180°C Umluft im Backofens garen. Dazu passen Nudeln oder Salzkartoffeln und ein deftiger Salat.

NN am 19. Oktober 2021