

Cheeseburger-Braten

Für 6-8 Personen:

1 Bund glatte Petersilie	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
4 EL Öl	1,5 kg gemischtes Hackfleisch	3 Eier (M)
50 g Tomatenmark	100 g Paniermehl	Salz, Pfeffer
100 g Bacon	250 g Cheddar	750 g festk. Kartoffeln
500 g grüne Bohnen	2 EL Tomaten-Ketchup	1/2 TL Cayennepfeffer
1 TL Edelsüß-Paprika	2 El Butterschmalz	1 TL Butter

Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch darin glasig dünsten. Herausnehmen und mit Hack, Eiern, Tomatenmark, Paniermehl und Petersilie gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit 2 Lagen Backpapier auslegen, darauf Bacon leicht überlappend aneinanderlegen, so dass ein Rechteck von 31 x 33 cm entsteht. Hackmasse gleichmäßig dick darauf verteilen, dabei einen Rand von 2 cm lassen. Käse in 5 cm breite Stücke schneiden, mittig längs auf die Hackmasse legen.

Hack und Bacon mit Hilfe des Backpapiers um den Käse legen. Hackmasse an der offenen Kante zusammendrücken. Bacon an den Kanten ebenfalls andrücken. Hackbraten im vorgeheizten Backofen (175°C) 1 Stunde backen.

inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Abgießen, abtropfen und auskühlen lassen. Ketchup, 3 EL Öl, Cayennepfeffer und Paprika verrühren. Braten nach 45 Minuten der Bratzeit damit bepinseln.

inzwischen Bohnen in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten garen.

Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen.

Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Bohnen abgießen und abtropfen lassen. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Bohnen zugeben, durchschwenken, mit Salz und Muskat abschmecken.

Braten aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit Bohnen und Bratkartoffeln anrichten.

NN am 23. Oktober 2023