

Hackbraten auf italienischer Art mit Steinpilz-Pasta

Zubereitungszeit:

ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Personen

500g gemischtes Hackfleisch
1 altbackenes Brötchen
1 Zwiebel
1 Ei
Salz Pfeffer
Basilikum

Füllung:

50-100g schwarze Oliven (ohne Kerne)
100g getrocknete Tomaten aus dem Glas
Artischocken lt Hanno
1-2 Knoblauchzehen
250g Mozzarella

100g feiner Parmaschinken

Steinpilzpasta:

ca. 300g Pasta
40g getrocknete Steinpilze
125ml heißes Wasser
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
Salz, weißer Pfeffer
Weißwein
Basilikum
Sahne



Zubereitung:

Für den Fleischteig das Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Das Brötchen inzwischen gut einweichen.

Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Ei zum Hackfleisch geben

Das Brötchen ausdrücken und fein zerrupfen, ebenfalls zum Hackfleisch geben.

Nun alles zu einem gut formbaren Fleischteig verkneten und kräftig würzen.

Auf Frischhaltefolie zu einer Platte von etwa 30/20 cm ausdrücken. Die Platte sollte etwa 1cm dick sein.

Für die Füllung Oliven, Tomaten, Artischocken und Basilikum in Streifen schneiden.

Knoblauchzehen hacken und den Mozzarella würfeln.

Gut vermengen und auf den Fleischteig streuen.

Dabei nach Möglichkeit gut 2cm Rand freilassen.

Die Hackfleischplatte nun mit Hilfe der Folie vorsichtig aufrollen und auf ein Backblech legen.

Sie sollte dabei nicht einreißen.

An den Enden etwas abrunden.

Den Ofen auf 180° Vorheizen

Inzwischen den Parmaschinken um den Braten legen, sodass er ganz bedeckt ist.

Den Hackbraten etwa 30-40 Minuten backen.

weiter auf Seite 2

	<p>Für die Steinpilzpasta: die getrockneten Steinpilze in 1/8 heißes Wasser geben und ca. 30 Minuten quellen lassen</p> <p>Die Zwiebel schälen, fein hacken und in der zerlassenen Butter glasig dünsten. Dann den Weißwein zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Pilze aus dem Einweichwasser nehmen (Einweichwasser auffangen) ausdrücken und zu den Zwiebeln geben ab und zu das gesiebte Einweichwasser, Sahne untermischen.</p> <p>Und noch würzen je nach Geschmack.</p> <p>Die Pasta al dente kochen und anschließend in die Steinpilzsauce wenden.</p> <p>Mit dem Aufgeschnittenen Hackbraten Servieren.</p> <p>Evtl. kann noch eine Rotweinsauce für den Hackbraten zubereitet werden.</p>
--	--

Weinempfehlung:

Rotwein
Cabernet Sauvignon 2015er 14,7%

Kochabend:

2. Mai, 2018 / Diesel