

für Gäste: Hackbraten mit Peperoni
Der Hackbraten braucht eine gewisse Grösse: Rezept
für 4 Personen (kleiner zerfällt er)!

Die Vorarbeit:

2 rote und 2 gelbe Peperoni vierteln, putzen, mit der Haut nach oben auf ein ausgelegtes Blech setzen und flacher drücken. Im Ofen direkt unter dem heissen Backofengrill so lange backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Sofort mit einem feuchten Tuch bedecken. Die Haut abziehen und klein würfeln.

La Mise en Place:

6 Knoblauchzehen, 2 Bund Basilikum, 6 EL Pinienkerne, 200 g Parmesan, 600 g Hackfleisch vom Rind, 2 Eier, Pfeffermühle, Paprika, Paniermehl, Olivenöl, einige Basilikumblättchen

Die Vorbereitung:

Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne und Parmesan und im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Mit dem Hackfleisch, Eiern, Pfeffer, Paprika und Paniermehl zu einem eher festen Teig verkneten.

Eine Cakeform mit Olivenöl auspinseln. Einen Viertel des Fleischteigs hineingeben und mit einem Drittel der Peperoni belegen. Mit dem zweiten Viertel Fleischteig bedecken, glatt streichen und das zweite Drittel Peperoni darauf verteilen, dann mit dem dritten Viertel Fleischteig belegen, die restlichen Peperoni darauf geben und mit dem Rest Fleischteig abschliessen.

Die Basilikumblättchen zerpfeifen.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

Den Ofen ausschalten und noch rund 15 Minuten nachziehen lassen.

Die Vollendung:

Mit den Basilikumblättchen garnieren.

Das passt dazu:

Kartoffelstock und eine feine Pilzsosse, möglichst aus Eierschwämmchen

