

Hackbraten mit Raclettefüllung



Zutaten für 10- 12 Personen:

1 EL Butter
2 fein gehackte Zwiebeln
150 g Weissbrot in Würfel geschnitten
1 dl Milch
2 Eier
etwas gehackte Petersilie
etwas gehackter Majoran
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

2,5 kg gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
600 g Speck in Tranchen
1 kg grob geschnittener Raclettekäse

etwas Bratbutter
5 dl Weisswein
3 dl Gemüsebouillon

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Das Brot in Stücke schneiden und mit der Milch quellen lassen.
Die Zwiebeln im Butter glasig andünsten und auskühlen lassen.

Die Zwiebeln, das eingeweichte Brot, die Eier, die Petersilie und den Majoran zum Fleisch geben.

Mit dem Rührwerk oder von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.

Die Specktranchen leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen, Hackfleischmasse darauf verteilen.

Den Käse längs in die Mitte legen, dabei an den Enden einen Rand von ca. 2 cm frei lassen.

Den Hackbraten sorgfältig aufrollen.

Die Bratbutter im Bratgeschirr auf dem Herd heiss werden lassen.

Den Hackbraten darin vorsichtig rundum anbraten.

Wein und Bouillon dazugiessen und in die mittlere Rille des Ofens schieben und ca. 40 Minuten durchschmoren lassen.

Den Hackbraten tranchieren und mit dem eingekochten Bratenfond servieren.