

Chrisi's Hackbraten nach griechischer Art

Zutaten:

1 kg g gemischtes Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein) 1 altbackenes Brötchen, 1 Eier, 150 g Schafskäse, 50 g getrocknete Tomaten, 1 große frische Tomaten, 2 Zwiebeln, 1 – 2 Knoblauchzehen, 1 EL Olivenöl, Kräuter und Gewürze: Oregano, Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Kümmel, Chili, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Brötchen mit Wasser in einem passenden Gefäß einweichen, danach gut ausdrücken, sodass keine Flüssigkeit zurück bleibt.

Aus Hackfleisch, Brötchen, Ei, einer gewürfelten Zwiebel, den durch eine Knoblauchpresse zerkleinerten Knoblauch und den oben genannten Kräutern und Gewürzen einen Fleischteig herstellen. Beim Salzen mit Vorsicht umgehen, die getrockneten Tomaten und der Schafskäse sind auch salzhaltig! Die klein geschnittenen getrockneten Tomaten (2 – 3 beiseitelegen), und den gewürfelten Schafskäse zum Fleischteig geben.

Hackbraten formen, dabei Acht geben, dass die Käsewürfel und die Tomatenstücke nicht an der Oberfläche herausschauen, da sie sonst zu schnell Farbe bekommen und der Käse ausläuft. Das Öl im Bräter erhitzen und den geformten Braten vorsichtig dazugeben. Die frische Tomate in kleine Stücke, die zweite Zwiebel in grobe Würfel schneiden und mit den 2 – 3 beiseitegelegten Trockentomaten und etwas Wasser (ca. $\frac{1}{4}$ l) in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150°C Ober- und Unterhitze 90 Minuten ohne Deckel garen. Immer mal wieder in den Ofen schauen, ob noch genügend Flüssigkeit im Bräter ist, sonst verbrennen die Tomaten und die Zwiebel, gegebenenfalls auch die Oberfläche des Braten mit Flüssigkeit

bestreichen, wenn er dunkel wird.

Nach dem Braten die Soße in einem separaten Gefäß auffangen und mit dem Pürierstab mixen, bis eine cremartige Konsistenz entsteht. Der aufgemixte Dipp passt wunderbar zum Hackbraten.

Guten Appetit!