

BUNTER HACKBRATEN MIT RAHMGURKENSALAT

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Braten:

- 1 Fertig Blätterteig
- 500 g Hackfleisch / Faschiertes
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 4 EL Paniermehl / Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 2 Karotten / Möhren
- 1 Tasse TK Erbsen
- 2 EL Maiskörner
- 1 Ei zum Bestreichen

Rahmgurkensalat:

- 1 Salatgurke
- 1 Becher Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- weißer Balsamicoessig

- Dillzweig

Zubereitung:

Für den Rahmgurkensalat Gurke waschen und in dünne Scheiben hobeln. Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Balsamicoessig nach Geschmack miteinander verrühren und über die Gurkenscheiben gießen. Gut vermengen und gekühlt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Backrohr auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Zwiebel schälen, klein schneiden. Erbsen auftauen, Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Erbsen, Karotten, Maiskörner, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer, etwas Majoran, das Ei und ein Eigelb zum Faschierten geben und gut durchkneten. Aus der Masse einen länglichen Laib formen.

Blätterteig gemäß Packungsanleitung vorbereiten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Den Hackbraten auf den Teig legen, Teigränder mit Eiweiß bestreichen, die Hackfülle gut in den Teig einpacken. Den Hackbraten mit der Verschlussseite nach unten drehen. Teig mit Eigelb bepinseln und im Ofen ca. 40 Minuten backen. Den fertigen Braten mit einem scharfen Messer (am besten einem Elektromesser) in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Rahmgurkensalat anrichten. Mit einem Dillzweig garniert servieren.