



## Hackbraten mit schmelzendem Kern

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



<b>1 EL</b>	Butter
<b>2</b>	Zwiebeln, fein gehackt
<b>50 g</b>	Weissbrot, in Würfeli
<b>1 Bund</b>	Glättblättrige Petersilie
<b>1 EL</b>	Majoran
<b>1 ½ TL</b>	Salz
<b>Wenig</b>	Pfeffer
<b>800 g</b>	Hackfleisch
<b>200 g</b>	Bratspeck in Tranchen
<b>300 g</b>	Raclettekäse in Scheiben
<b>2 EL</b>	Bratbutter
<b>2 dl</b>	Weisswein
<b>1 dl</b>	Fleischbouillon

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 5 Minuten andämpfen. Brotwürfeli, Petersilie und Majoran kurz mitdämpfen, würzen, abkühlen.
2. Zwiebeln zum Fleisch geben, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Speck senkrecht leicht überlappend auf die Arbeitsfläche legen. Hackfleischmasse darauf verteilen. Käse längs in die Mitte legen, dabei an den Enden einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Braten sorgfältig aufrollen.
3. Bratbutter in Bratgeschirr in der Mitte des auf 240° vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Braten in die Form legen, ca. 15 Minuten anbraten. Wein und Bouillon dazugießen. Hitze auf 160° reduzieren, ca. 35 Minuten fertig braten.

Zubereitung: 50 Min.