

Auf die Faust - Derbe Hacktasche

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Taschen

Für die Füllung

400 g Rinderhack
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
4 Teelöffel getrockneter Oregano
1 Teelöffel Kreuzkümmel
7 g Salz
4 g Pfeffer
1 Päckchen Feta-Käse
1 Tomate
2 Teelöffel Tomatenmark
20 ml Weiß- oder Rotwein

Für den Teig

1 Päckchen Blätterteig
1 Eigelb
20 ml Milch

Auf die Faust? Wat'n ditte?! fragst du dich? In dieser Rubrik findest du perfekte Begleiter für deine Partynächte oder auch einfach so für unterwegs. Nicht zu kompliziert in der Vorbereitung aber dafür doppelt und dreifach so lecker. Klein, kompakt und portabel, um dir auf dem Weg in einen netten Abend die nötige Grundlage

zu geben. Und das alles in einer Faust tragbar. Wenn das nicht der absolute Oberhammer ist weiß ich auch nicht. Was gibt's denn heute? Zieh dir das rein. Frisch von der Feuerstelle auf die Faust. Wow, wat ne Premiere. Neue Rubrik, neues zum Wegsnacken. Hack sei dank!

Was für die Frau die Hand- ist für den Mann auf jeden Fall die Hacktasche.

Zugegeben, so'n Gucci-Gebäumel sieht vielleicht stylischer aus ... aaaaaaber schmeckt einfach nicht! Das Rezept ist simpel - wie Zähneputzen - aber diese Kombi ist einfach der Knaller. Mein Kumpel Thorsten und ich haben in unserer Studienzeit oft zusammen gekocht ... besonders, wenn es spät abends noch auf Uni-Partys ging.

Eines Abends knallt er mir ein vergilbtes, halb zerfleddertes Kochbuch auf den Schoß und sagt nur "Seite 54!". Ich nehm das Ding in die Hand und les den Titel des vorsintflutlichen Kochprägels. "Neue Ofenhits" steht in ocker-braunen Lettern darauf verewigt. Lachend blättere ich die schon fast Papyrus-artigen Seiten durch, bis auf Seite 54. Und da steht es: ein Rezept, so simpel wie genial, perfekt in seiner Gesamtheit. Griechischer Hackauflauf! Wir entscheiden beide, dass dies die beste Grundlage fürs späte Saufgelage sei und backen um die Wette.

Ich sag dir, dieser Auflauf hat uns fertig gemacht. So lecker, dass wir die ganze Auflaufform weggesnackt haben.

Mach dir diese derben Hacktaschen schon einen Tag vorher und lasse sie über Nacht im Ofen auskühlen. Durchgezogen sind sie erstens noch grandioser und zweitens gut auf die Faust mitzunehmen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Auf die Faust - Derbe Hacktasche

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch hacken.

- 3 -

Öl in die Pfanne geben und heiß werden lassen.
Rinderhack hineingeben und ca. 5 Minuten scharf
anbraten.

- 4 -

Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, Oregano,
Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Wein dazu geben. Auf
mittlerer Hitze ca. 7 Minuten braten, bis die Flüssigkeit
verkocht ist.

- 5 -

Tomate in dünne Scheiben schneiden und Feta mit den
Fingern grob zerbröseln.

- 6 -

Blätterteig auslegen und 2 gleichgroße Rechtecke
ausschneiden (oder 4 kleine Rechtecke).

- 7 -

Hack auf eine Seite des Rechtecks legen. Feta und
Tomate darauflegen und zur anderen Seite zuklappen. Mit
einer Gabel die Kanten von außen zusammen drücken.

- 8 -

Eigelb und Milch verquirlen und mit einem Pinsel dünn
bestreichen.

- 9 -

Auf mittlerer Schiene 15 Minuten im Ofen backen.