

## Schichtarbeit: Gefüllter Hackbraten im Blätterteig

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

300 g Blätterteig  
500 g gemischtes Hackfleisch  
3 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
80 g Semmelbrösel  
2 Eier  
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel  
1/2 Teelöffel Paprika edelsüß  
Salz, Pfeffer  
3 Esslöffel gehackte Petersilie  
1/2 Teelöffel Chiliflocken  
30 g Butter  
100 g Kräuterfrischkäse

### Für die Beilage

500 g Rosenkohl  
1 Esslöffel Butter  
Salz, Pfeffer

Schicht für Schicht entfaltet dieser Hackbraten seine köstlichen Geheimnisse: Erst goldbrauner, luftiger Teig. Dann saftiges Hackfleisch. Und in der Mitte ein Kern aus Kräuterfrischkäse. So ein deftiges Gericht braucht eigentlich keine Beilage, aber weil der Rosenkohl so grün,

gesund und lecker aus dem Gemüsefach blinzelt, durfte er kurzerhand mit auf den Teller.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit Hackfleisch, Semmelbrösel, 1 Ei, Kreuzkümmel, Paprika und Chiliflocken vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Hackmasse auf Backpapier verteilen und zu einem Rechteck formen. Eine Hälfte mit Frischkäse bestreichen. Mit Hilfe des Backpapiers Hackfleisch einrollen. Zu einem Laib formen, sodass die Seiten fest geschlossen sind.

- 4 -

Blätterteig auf einem weiteren Blatt Backpapier auslegen. Hackbraten in die Mitte legen, sodass der Hackbraten rechts und links von einem etwa 2 cm breiten Teigrand eingerahmt ist. Teigrand an den beiden langen Seiten parallel schräg einschneiden. Fleisch mit Blätterteig umhüllen, Teigstreifen dabei abwechselnd einklappen, sodass ein Flechtmuster entsteht.

- 5 -

Übriges Ei leicht verquirlen. Blätterteig mit Eimasse bestreichen. Butterflöckchen auf der Oberfläche verteilen. Im Ofen ca. 40-50 Minuten goldbraun backen.

- 6 -

## Schichtarbeit: Gefüllter Hackbraten im Blätterteig

In der Zwischenzeit Rosenkohl putzen, Strunk einschneiden und ca. 6 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Rosenkohl abseihen und mit Butter, Salz und Pfeffer würzen. Mit Hackbraten auf Teller verteilen und servieren.