

Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit



Liebe Hacktivisten! Endlich ist es soweit. Diese Rezeptsammlung widmet sich einzig und allein dem Thema Hackfleisch. Denn das gewolfte Fleisch hat fast in jeder Kultur dieser Erde einen festen Platz im Speiseplan. So vielfältig wie das Fleisch und die verschiedenen Würzungen sind, so unterschiedlicher könnten auch die Rezepte und Zutaten rund um den Globus nicht sein.

Egal ob Suppen oder Salate, als Braten oder Auflauf. Hackfleisch ist universell und im Streetfood-Truck bis in die Sterneastronomie eine wichtige Komponente. Es müssen ja nicht immer Burger oder Buletten sein. Probier doch mal was Neues aus. Andere Länder, andere Hackrezepte. Hier kommen 34 Inspirationen.

Salate und Snacks

Schneller Reisnudelsalat mit Hackfleisch und Mango

Ein Hauch von Exotik macht diesen Reisnudelsalat nicht nur zu einem Hingucker, sondern auch zu einem Wegesser. Kräftig gewürztes Hackfleisch, süße Mango, Ingwer, Koriander, Chili und Zitronengras sorgen für einen unglaublich frischen und nicht alltäglichen Salat. [Zum Rezept](#)



[Schneller Reisnudelsalat mit Hackfleisch und Mango](#)

Pastinaken-Pfanne mit Knoblauch-Chili-Hack

Dieses asiatische Low-Carb Rezept kommt gänzlich ohne Kohlehydrate aus, denn die Reisnudeln werden durch leckere Pastinakenstreifen ersetzt. Gebratenes Rindfleisch, Paprika, Spinat, Sesam und eine schnelle Sojasauce machen dieses leichte Gericht zu deinem neuen Lieblingsrezept. [Zum Rezept](#)



[Pastinaken-Pfanne mit Knoblauch-Chili-Hack](#)

Pikant gefüllte Salat-Wraps

Diese Wraps sind der perfekte Snack für Zwischendurch. Du rollst pikant gewürztes Hühnerfleisch und Pilze in

Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit

Salatblätter ein und würzt nach Belieben mit einem schnell gemachten Chili-Dip aus Reisessig, Soja- und Hoisin Sauce nach. Da bei diesem Low Carb Rezept die Teigläden wegfallen, kannst du ohne schlechtes Gewissen ruhig etwas mehr essen. [Zum Rezept](#)



[Pikant gefüllte Salat-Wraps](#)

Quinoa-Salat mit Schweinefleisch und Zitronengras

Dieser leckere asiatische Salat ist schnell gemacht und schmeckt fantastisch. Schweinehack, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Chili und Koriander werden mit einer leichten Vinaigrette aus Fischsauce und Zitronensaft gewürzt und auf den Quinoa gegeben. Egal ob als Vorspeise, Snack oder Hauptgang. Dieser Salat schmeckt nach Urlaub. [Zum Rezept](#)



[Quinoa-Salat mit Schweinefleisch und Zitronengras](#)

Bürger und Edelmännchen – Hackbrötchen vom Feinsten

Ein gutes Mettbrötchen hat besonders im Westen Deutschlands seinen festen Platz als herzhaftes Frühstück inne. Beim Bäcker oder Imbiss mit Kräuter-Mett und Zwiebeln oder zu Hause in der edlen Variante mit Tartar, Pistazien und einem pochierten Ei. Du entscheidest! Mit selbst gewolftem Hackfleisch reicht an die beiden Stullen wenig heran. [Zum Rezept](#)



[Bürger und Edelmännchen – Hackbrötchen vom Feinsten](#)

Lahmacun – Türkische Pizza

Das türkische Streetfood kennt man hierzulande meist nur gerollt mit Fleisch und Salat gefüllt als Türkisch Pizza. Das ist schade, da die mit gewürztem Lammhack belegten Teigfladen unbeschreiblich lecker sind. Traditionell mit roten Zwiebeln und Petersilie getoppt kann Lahmacun als Vorspeise, Snack oder als Hauptgang gegessen werden. [Zum Rezept](#)



Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit

Lahmacun – Türkische Pizza

Suppen und Eintöpfe

Deftige Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Eine Suppe wie bei Oma. Lauch, Brühe, Schmelzkäse und natürlich Hackfleisch. Mehr braucht es nicht. Diese Zutaten machen die Lauchsuppe zu dem was sie ist. Einem zeitlosen Klassiker, der in Wirtshäusern und auf den Partys dieser Welt zu Hause ist. [Zum Rezept](#)



[Deftige Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch](#)

Chili con Carne – Grundrezept & Guide

Chili con Carne kennt unzählige Rezepte und Variationen. Genau wie bei Buletten hat jeder sein eigenes geheimes Rezept zu Hause. Und genau das macht den Reiz dieses Originals der Tex-Mex Küche aus. Das Grundrezept und vielleicht ein paar Anreize für dein nächstes Chili findest du hier. [Zum Grundrezept & Guide](#)



[Chili con Carne – Der ultimative Guide](#)

Aufläufe mit Hackfleisch

Lasagne selber machen – Grundrezept & Guide

Der italienische Klassiker ist wahrscheinlich eines der beliebtesten Gerichte weltweit. Egal ob Bäcker, Bauarbeiter, Studenten oder Zeichentrick Katzen. Jeder liebt ein gutes Stück Lasagne. Natürlich gibt es, wie bei jedem Klassiker, unzählige Abwandlungen und Varianten. Unsere Kollegin Farina ist in den "Pasta-Mama" Modus verfallen und hat dir Zubereitung und Grundrezept aufgeschrieben. [Zum Grundrezept & Guide](#)



[Lasagne selber machen – und zwar richtig](#)

Moussaka: Lasagne auf Griechisch

Die Moussaka hat viele Gemeinsamkeiten mit ihrem italienischen Verwandten. Allerdings stecken in der

Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit

griechischen Version angebratene Auberginenscheiben statt Nudelplatten. Auch das Käse-Topping wird bei dieser Version durch knusprige Brösel ersetzt. Ein perfektes Gericht für Herbst- oder Winterabende. [Zum Rezept](#)



Moussaka: Für die einen ist es Auberginen-Hack-Auflauf, für die anderen ‚Lasagne auf Griechisch‘

Cannelloni mit Hackfleisch – gefüllter Nudeltraum

Die italienische Version eines Auflaufs kommt deftig mit einer Zwiebel-Hackfleischfüllung, die von einem fantastischen Sugo ummantelt wird. Mit einer großzügigen Béchamel- und Parmesanschicht sind die Cannelloni zwar ziemlich haltvoll aber dafür umso leckerer. [Zum Rezept](#)



Cannelloni mit Hackfleisch – gefüllter Nudeltraum

Zucchini-Hackfleisch-Auflauf – füllen und überbacken geht immer!

Bei diesem Rezept kommen Hack- und Zucchini Liebhaber voll auf ihre Kosten. Die ausgehöhlten Zucchini Hälften werden mit einer köstlichen Tomaten-Hacksauce gefüllt und zur Krönung mit Cheddar und Gouda überbacken. [Zum Rezept](#)



Zucchini-Hackfleisch-Auflauf – füllen und überbacken geht immer!

Gratinierte Ofenschlemmerei: Zucchini-Moussaka mit Süßkartoffeln

Eine leckere Abwandlung der klassischen griechischen Moussaka ist, die Auberginen gegen Zucchini und Süßkartoffeln zu tauschen. Was auf den ersten Blick vielleicht komisch klingt, ist in Wahrheit ein vollendetes Geschmacks-Dream-Team. Mit Hackfleisch gefüllt, mit cremiger Béchamel-Sauce bestrichen und mit schmelzendem Gouda geschichtet ist diese Moussaka eine gelungene Abwechslung auf dem Küchentisch. [Zum Rezept](#)

Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit



Gratinierte Ofenschlemmerei: Zucchini-Moussaka mit Süßkartoffeln

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Kohlrabi

Unter diesem goldbraunen Kartoffelgratin mit überbackenem Käse versteckt sich eine leckere Kohlrabi-Hackfleischfüllung. Das Schönste an diesem Gericht ist der Duft, wenn du die Kartoffelkruste durchbrichst. Es kommt halt doch auf die inneren Werte an. [Zum Rezept](#)



Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Kohlrabi

Gefülltes mit Hackfleisch

Thailändische Dim Sum – Mit Schweinehack und Garnelen

Die kleinen aus China stammenden gedämpften Teigtaschen sind kleine Geschmacksexplosionen. Der Wan-Tan Beutel wird mit Schweinehack, Garnelen, Koriander, Maronen und einer schnell eingekochten Soja-Dip Sauce gefüllt und über kochendem Wasser gedämpft.

Mach am besten ein paar Portionen mehr. Denn die kleinen Teiglinge sind ruckzuck weg. [Zum Rezept](#)



Thailändische Dim Sum – Mit Schweinehack und Garnelen

Greek Style: Quiche mit Hackfleisch, Feta und Oliven

Französische Quiche trifft griechische Füllung. Kling nach einer kulinarischen Liebesgeschichte ... ist es auch, denn der mit Feta, Hackfleisch, Artischocken und Oliven gefüllte weiche Mürgeteigboden lässt dich kulinarisch auf Wolke 7 schweben. [Zum Rezept](#)



Greek Style: Quiche mit Hackfleisch, Feta und Oliven

Hackpfel Tarte – Mit Rinderhack und Äpfeln

Ist es ein Apfelkuchen? Ist es eine Hack-Quiche? Ein bisschen von beidem! Eine leckere Creme aus Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Bacon und Pinienkernen liegt

Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit

unter einer kross angebratenen Hackfleischschicht. Obenauf liegen süß-saure Apfelspalten, die du mit Ahornsirup einpinselst. Klingt komisch, ist aber unbeschreiblich lecker. [Zum Rezept](#)



[Hackpfel Tarte – Mit Rinderhack und Äpfeln](#)

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Das Schöne an einem Pfannkuchen sind die unzähligen Variationsmöglichkeiten. Dieses Rezept kommt mit scharf angebratenem Rindfleisch, cremiger Avocado und frischem Limettensaft zwischen den Fladen. [Zum Rezept](#)



[Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung](#)

Herbst trifft Orient: Butternutkürbis mit orientalischer Hackfleisch-Füllung

Diese gefüllten Kürbisse lassen deinen Gästen nicht nur optisch das Wasser im Mund zusammenlaufen. Ein

gebackener Butternusskürbis mit einer orientalisches gewürzten Couscous-Hackfüllung, Pinienkernen und einem Koriander-Yoghurtdressing mit frischen Granatapfelkernen wäre jede Mühe wert. Noch besser, dass dieses Gericht im Handumdrehen vorbereitet und im Ofen ist. [Zum Rezept](#)



[Herbst trifft Orient: Butternutkürbis mit orientalischer Hackfleisch-Füllung](#)

Burger und Buletten

Frikadellen: Grundrezept & Guide

Was macht eigentlich eine richtig gute Frikadelle aus? Und gibt es Tricks, die kleinen Fleischkugeln noch raffinierter zu machen? Kollegin Tanja erklärt alles rund um rundgeformte Fleischkugeln. [Zum Grundrezept & Guide](#)



[Frikadelle auf die Schnelle: So bereitest du knusprig-saftige Buletten zu](#)

Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit

Hack-Pops mit Mango-Dip

Der ultimative Hacklolly für jung und alt. Eine saftig fluffige Bulette thront auf einem Holz- oder Plastikspieß. Getoppt werden die Bällchen mit einem frischen Mango-Limetten-Dip. Das Fleisch am Stiel macht nicht nur als Fingerfood auf Partys eine sehr gute Figur. Auch zu Hause oder für den Weg ist das Fleisch am Stiel eine leckere Angelegenheit. [Zum Rezept](#)



[Hack-Pops mit Mango-Dip](#)

Hackbällchen mit Pistazienkruste auf Rucola-Avocad-Salat

Dass Buletten Potential für eine unzählige Vielfalt besitzen, ist allgemein bekannt. Unser Kollege Hendrik würzt die leckeren Hackbollen mit Thymian und gehackten Pistazien. Nussiger Rucola und cremige Avocado sind ein perfekter Gegenpart zu den würzigen Buletten. Abgerundet wird das Gericht mit einer frischen Joghurt-Curry-Creme. Nicht nur in warmen Monaten ein perfektes Mittagessen. [Zum Rezept](#)



[Hackbällchen mit Pistazienkruste auf Rucola-Avocad-Salat](#)

Hackbällchen mit Mozzarella-Kern – auf die inneren Werte kommt es an!

Was kann wohl leckerer sein als Hackbällchen in Tomatensauce? Richtig! Mit Mozzarella gefüllte Hackbällchen in Tomatensauce. Die Sauce ist schnell gemacht und die Bällchen werden nur kurz angebraten und ziehen im Ofen von alleine nach. [Zum Rezept](#)



[Hackbällchen mit Mozzarella-Kern – auf die inneren Werte kommt es an!](#)

Schwedische Fleischbällchen: Köttbullar mit Preiselbeerkompott

Das schwedische Nationalgericht ist jedem Ikea-Gänger ein Begriff. Dabei sind die schwedischen Hackbällchen auch unglaublich einfach zu Hause nachzukochen. Alles

Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit

was es braucht sind Hack, Sahne, Butter, ein Ei, Paniermehl und Zwiebeln. Diese kleinen Frikadellen sind schneller gemacht, als du dein neues Billy-Regal aufbauen kannst. [Zum Rezept](#)



[Schwedische Fleischbällchen: Köttbullar mit Preiselbeerkompott](#)

Königsberger Klopse mit Kapernsauce

Die preußischen gekochten Buletten sind der unerreichte König aller Hackbällchen. Klassisch mit Kapern in einer sämigen Sahnesauce gekocht und zusammen mit Salzkartoffeln serviert, schwärmen ganze Generationen von diesem einzigartig leckeren Gericht. [Zum Rezept](#)



[Königsberger Klopse mit Kapernsauce](#)

Mafia Meatball Pasta

Diese leckere Pasta macht nicht nur in TV und Kino auf den Tischen zwielichtiger Mafiosi eine gute Figur. Das italo-amerikanische Original schmeckt einfach richtig lecker. Fluffige Meatballs mit Ricotta liegen in einer fruchtig dickflüssigen Tomatensauce. Koche deiner Familie ein Gericht, das sie nicht ablehnen kann. [Zum Rezept](#)



[Mafia Meatball Pasta](#)

Stuffed Ratatouille Burger

Dieser Stuffed-Burger zieht alle Register. Amerikanische Bourbon-Rotwein-Zwiebeln treffen auf beste italienische Zutaten, wie Oliven, Chili, Paprika, getrocknete Tomaten und Rucola. Griechischer Feta ist das leicht schmelzende i-Tüpfelchen auf diesem internationalen Burger-Wunder. [Zum Rezept](#)



[Stuffed Ratatouille Burger](#)

Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit

Hackbraten

Hackbraten Grundrezept & Guide

Lerne hier wie dein Hackbraten innen saftig und außen kross bleibt. Außerdem erfährst du, was ein falscher Hase mit Hackfleisch zu tun hat und wie du "die Mutter aller Hackgerichte" am besten zubereitest. [Zum Guide](#)



[Ich glaub' es hackt – so schnell und einfach bereitest du Hackbraten zu](#)

Schichtarbeit: Gefüllter Hackbraten im Blätterteig

Klassischen Hackbraten gibt es doch überall. Probiere zu Hause doch mal was anderes aus. In diesem Rezept umschließt goldbrauner Blätterteig eine saftige Füllung aus Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und cremigem Kräuterfrischkäse. [Zum Rezept](#)



[Schichtarbeit: Gefüllter Hackbraten im Blätterteig](#)

Französische Zwiebelsuppe trifft amerikanischen Hackbraten

Oh, vous belle! Hier liegt ein ordentlicher Hackbraten-Oschi mit Zwiebeln gefüllt und Mozzarella überbacken in einer fein würzigen Zwiebelsuppe aus Rinderbrühe, Rotwein und dicken Gemüsestreifen. [Zum Rezept](#)



[Französische Zwiebelsuppe trifft amerikanischen Hackbraten](#)

Hackzeptier' mich so wie ich bin - Ausgefallene Hackrezepte

Hacknum Mandel – Hackfleisch am Stiel vom Beefer

Das Hacknum ist die perfekte Symbiose aus Hackfleisch und einem Magnum Eis. Ein Cheddar Kern wird mit Bacon umwickelt und zusammen mit BBQ Sauce und gewürztem Hackfleisch ummantelt. Mit Zartbitterschokolade lackiert und mit gehackten Mandeln veredelt, steht es dem eisigen Model in nichts nach ... schmeckt nur - ja, anders halt. [Zum Rezept](#)



Hackathon: 34 Rezepte mit Hack für beinahe jede Gelegenheit

Hacknum Mandel – Hackfleisch am Stiel vom Beefer

Spaghetti-Muffins mit Hackbällchen und Tomatensauce

Dass nicht nur süße Muffins in der Muffinform Platz nehmen dürfen, zeigt dieses Rezept. Kleine Nester aus Spaghetti halten einen Meatball samt Tomatensauce. Toll als Fingerfood auf Geburtstagen oder Picknicks. [Zum Rezept](#)



Spaghetti-Muffins mit Hackbällchen und Tomatensauce

Frei von Gluten, voll im Geschmack: Süßkartoffel-Pizza mit Hackfleisch

Da ziehts einem doch glatt den Boden unter den Füßen bzw. dem Belag weg! Macht aber nichts, da dünne Süßkartoffelscheiben einen unglaublich guten Aushilfsjob machen und zudem auch noch mit weniger Kohlehydraten punkten können. [Zum Rezept](#)



Frei von Gluten, voll im Geschmack: Süßkartoffel-Pizza mit Hackfleisch