

Französischer Hackbraten mit Kräuterhaube bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rinderhack, 1 Ei, 200 gr Kräuterquark, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauch, 2 Scheiben Weißbrot, 1 Bund Kräuter der Provence, 1 Becher Kräuter-Creme fraiche, 1 Esslöffel Senf, 50 gr Semmelbrösel, 50 gr Parmesan.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln und Knoblauch sowie Kräuter der Provence fein hacken
Weißbrot leicht einweichen

Die Zubereitung:

Hackfleisch mit den fein gehackten Zwiebeln und dem Knoblauch, dem Ei, dem Quark und den 2 zerbröselten Scheiben Weißbrot vermengen. Die Masse mit der Hälfte der Kräuter der Provence, Pfeffer und Salz würzen. Alles zu einem "Braten" formen und 70 Min. in einem Bräter im Backofen bei 220 Grad backen.

In der Zwischenzeit die Masse für die Kräuterhaube herstellen: 2/3 der Creme fraiche mit der anderen Hälfte der Kräuter der Provence sowie dem Senf, den Semmelbröseln und dem Parmesan vermengen.

Diese Masse nach 70 Minuten Bratzeit auf dem Hackbraten verteilen und nochmals 20 Min. in den Backofen schieben. Die Temperatur von 220 auf 200 Grad herunterdrehen.

Statt dem Senf und dem Parmesan kann auch Meerrettich und "normaler" Käse verwendet werden. Zusätzlich kann man aus dem Bratensaft, der sich im Bräter gebildet hat, eine Soße kochen. Diesen Bratensaft abschöpfen, notfalls vom Fett trennen und in einem Topf mit 1/8l Wasser aufkochen. Den restlichen Creme fraiche hinzugeben und mit braunem Soßenbinder binden.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Der Braten genügt für mind. 6 Personen. Da aber bei 4 Personen krumme Zahlen herauskommen, habe ich 4 Personen angegeben.