

Orientalischer Hackbraten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr getrocknete Aprikosen, 1 Esslöffel trockener Sherry, 1 Brötchen vom Vortag, 2 Bund Lauchzwiebeln, 2 rote Chilischoten, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 75 gr ungesalzene Cashew-Nüsse (ersatzweise Mandeln), 3 Eier, 800 gr Rinder-Hack, 0,5 Teelöffel Zimt, 1 Prise Nelkenpulver, 0,5 Teelöffel frisch geriebener Ingwer, 50 ml Gemüsebrühe, 2 Teelöffel flüssiger Honig, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Esslöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

5 Aprikosen in Spalten schneiden, die übrigen würfeln. Sherry mit 50ml warmem Wasser verrühren, Aprikosen darin marinieren. Brötchen in warmem Wasser einweichen. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in 6-10cm lange Stücke teilen. Chilis längs aufschlitzen, entkernen, waschen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein reiben, Knoblauch durchpressen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen und grob hacken.

Die Zubereitung:

Brötchen ausdrücken und zerzupfen. Mit Chili, Zwiebel, Knoblauch, Aprikosenwürfeln, Nüssen und den Eiern unter das Hackfleisch kneten. Mit Zimt, Nelken, Ingwer, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse einen länglichen Laib formen, in einen geölten Bräter legen. Mit Öl bepinseln, kreuzweise einschneiden. Mit Aprikosenspalten dekorative belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° (Gas Stufe 3) etwa 45 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Lauchzwiebeln und Brühe zufügen und mitdünsten. Braten mit Honig bepinseln, fertig braten. Beilage: Couscous (Weizengrieß).