

Hackbraten a la Italia

Zutaten:

100 g Möhren
100 g Staudensellerie
1 dicke Zwiebel
3 Knoblauchzehen
400 g Hackfleisch
150 g Bratwurst
100 g italienische Mortadella
100 g gekochter Schinken
2 Eier
2 EL Olivenöl
40 g geriebener Parmesan
40 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Möhren, Sellerie in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Gemüse zugeben und 10 Minuten schmoren lassen.
- Hackfleisch untermengen.
- Bratwurstpelle entfernen.
- Bratwurstinnereien ebenfalls untermischen.
- Schinken und Mortadella in kleine Stücke schneiden.
- Eier, Semmelbrösel, Parmesan, Schinken und Mortadella ebenfalls untermengen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eine Kastenform mit Backpapier ausschlagen.
- Bratenmasse einfüllen und glatt streichen.
- Bei 200° C etwa 50 Minuten backen.
- Braten stürzen und in Scheiben schneiden.