Kalter Hackbraten mit Meerrettich und Knäckebrot Crisp



Einfacher und leckerer Snack oder kleines Abendbrot

Dieses Gericht ist bedingt gelungen.

Denn beim Hackbraten, den ich ja zuerst garen muss, hatte ich mich entschlossen, ihn nicht in der Pfanne anzubraten und ihn dann mit geschlossenem Deckel einige Zeit durchzugaren.

Sondern ich habe ihn in Alufolie eingewickelt und ihn im Backofen gegart.

Zwei wichtige Dinge fehlten jedoch.

Zum einen hatte der Hackbraten nicht genügend Festigkeit und Stabilität. Eventuell hätte ich noch ein weiteres Ei und/oder

auch Semmelbrösel oder eingeweichte Schrippenstücke hinzugeben sollen.

Dann fehlten dem Hackbraten nach dem Garen im eigenen Saft eindeutig die Röststoffe, die er sonst hat, wenn man ihn in in heißem Fett in der Pfanne anbrät.

Also, er war zwar nach 45 Minuten im Backofen durchgegart. Was nicht verwundert nach dieser langen Zeit im Backofen. Und er war auch würzig und schmeckte gut.

Nur fehlten ihm die beiden oben genannten Dinge.

Aber kalt und in Scheiben geschnitten, zusammen mit Meerrettich aus dem Glas und Wasa Knäckebrot Crisp, ist es als abendliches Gericht oder auch größerer Snack doch ein leckeres Gericht.

Wenn man den Hackbraten vielleicht doch eher in der Pfanne zubereitet …

Anstelle der Wasa Knäckebrot Crisp kann man auch Knäckebrot, Schrippen, Chiabatta oder Baguette dazu reichen.

Für 2 Personen

- 1 kg Rinder-Hackfleisch (2 Packungen à 500 g)
- 2 Schalotten
- 2 Lauchwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)
- 2 Peperoni
- 2 TL mittelschwer Senf
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- eine große Portion frischer Schnittlauch
- eine große Portion frischer Petersilie
- eine große Portion frischer Thymian

- 2 Eier
- mehrere TL Meerrettich (Glas)
- Wasa Knäckebrot Crisp

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Schalotten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Kräuter kleinschneiden und dazugeben.

Kapern auf einem Arbeitsbrett kleinhacken. Dazugeben.

Hackfleisch und Senf dazugeben.

Eier aufschlagen und ebenfalls dazugeben.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Alles gut mit der Hand vermischen.

Eine Hackbraten daraus formen. In Alufolie einwickeln. Auf mittlerer Ebene im Backofen 45 Minuten garen.

Hackbraten herausnehmen, Alufolie entfernen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Quer in Scheiben schneiden. Jeweils die Hälfte auf einen Teller geben.

Meerrettich dazugeben. Mit Knäckebrot Crisp reichen.

Servieren. Guten Appetit!