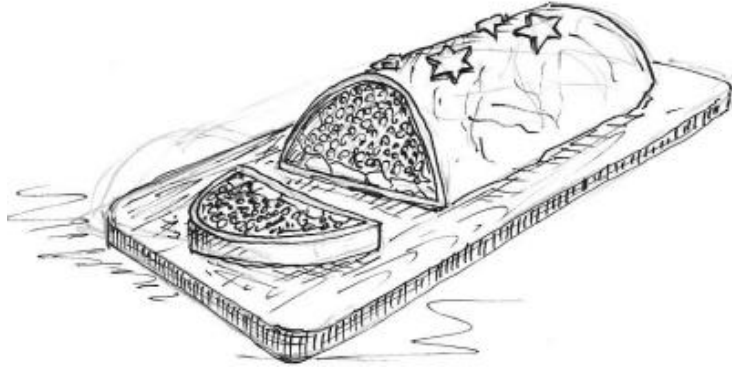


Hackfleischbraten im Teig

Eines von Beats Lieblingsessen – kann es seiner Ansicht nach sogar mit dem berühmten Filet im Teig aufnehmen...!



1 Stk.	Zwiebel gross	fein hacken und glasig dünsten
1 Scheibe	Toastbrot oder altes Brot eingeweicht	} Alles in eine Schüssel geben und kneten
1 Stk.	Ei	
7 Stk.	Getrocknete Tomaten mit Schere fein geschnitten	
1 Zweig	Rosmarin fein gehackt	
2 Zweige	Oregano fein gehackt	
	Salz und Pfeffer	
1 kg	Rindshackfleisch Angus	
1	Kuchenteig	Rechteckig auswallen
1 Esslöffel	Senf	Auf Teig streichen
1 Pack	Bratspeck oder Rohessspeck	Teig belegen
250g	Fleischkäse (ungebraten/roh)	Über den Speck streichen

Die Hackfleischmasse auf den Teig geben und mit dem Teig einschlagen. Beliebig verzieren mit z.B. Sternen, Schweinchen oder Ähnlichem. Mit Eigelb bestreichen, mit Gabel einstechen und ca. 50min bei 200°C backen.