



BAYERISCHER HACKBRATEN

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 3 EL Tomatenmark
- 80 g geriebener Allgäuer Bergkäse
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Majoran
- 10 hart gekochte Wachteleier oder vier kleine Hühnereier

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit Ei, Tomatenmark, Käse und Gewürzen gut vermengen. Die Hälfte der Masse in zwei kleine, gefettete Leberkäsformen verteilen und in der Mitte jeweils eine längliche Mulde bilden.

Die Wachteleier schälen und die Mulden verteilen. Mit dem restlichen Hackfleisch bedecken und backen.

Backzeit: ca. 35 Min. bei 180 °C (160 °C Heißluft)

Tip: Wachteleier gibt es im gut sortierten Supermarkt.