

Vierer Hackbraten

Mini-Kastenform



- 4 Scheiben Toast (oder nach Bedarf Paniermehl)
- 1 kg Rinderhack (gemischtes)
- 2 Eier
- 1 EL Senf / [Knoblauchsenf](#)
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- Petersilie oder Kräuter nach Wahl
- 2 Lauchzwiebeln
- 150 g Frischkäse oder Schmand
- 100 – 150 g Gouda (Wahlweise auch Schafskäse)

Toast in den Mixtopf des Thermomix geben und 4 Sek/Stufe 8 zerkleinern.

(Wer keinen Thermomix hat kann die Toastscheiben auch gerne in etwas Milch einweichen, kurz ziehen lassen und

ausdrücken, weiter wie im Rezept).

Hackfleisch in eine Schüssel füllen und das zerkleinerte Toast mit hinzugeben.

Eier, Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen und die Masse gut mit den Händen vermengen.

Zwiebeln und Paprika in kleiner Würfel und die Lauchzwiebel in feine Scheiben schneiden, mit Kräutern abschmecken.

Die Hackfleischmischung fingerdick in die leicht geölten Mulden der Mini-Kastenform füllen, gleichmäßig glatt und fest drücken.

Das geschnittene Gemüse zu gleichen Teilen auf dem Fleisch verteilen.

Den Frischkäse oder Schmand darüber verstreichen.

Alles abdecken mit dem restlichen Hack, gut festdrücken.

Im Vorgeheizten Backofen, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, bei 200°C ca. 20Min. schmoren.

Den Gouda mit der Microplane grobe Reibe reiben und über dem Hack verteilen.

Wer Schafskäse nimmt, diesen bitte mit den Händen über das Hack zerbröseln.

Den Braten für weitere 20-30Min., je nach Backofen, garen lassen.

Die Mini-Kastenform mit Hilfe der [Paks an](#) aus dem Backofen holen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.