

Hackbraten im Porreemantel mit Paprikasoße

453

Typ: Fleisch **Quelle:** Brigitte

Bemerkungen: Beim Garen des Hackbratens sammelt sich in der Form Fleischsaft. Damit er beim Stürzen der Form nicht unkontrolliert ausläuft, die Form am besten kurz abkühlen lassen und zuerst den Saft vorsichtig abgießen

Zutaten: Zutaten für 6 Portionen

Hackbraten:
2 Porreestangen
Meersalz
125 g TK-Spinat
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe
frisch gemahlener Pfeffer
250 g Tomaten
8 Stiele Thymian
1 kg gemischtes Hackfleisch
50 g Semmelbrösel
1 EL Tomatenmark
4 Eier
Fett für die Form

Paprikasoße:
3 rote Paprikaschoten
2 EL Öl
1/2 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
8 Stiele Thymian
300 g Sahnejoghurt

Rezept: Für den Hackbraten: Den Porree putzen, abspülen und die dunklen Blätter entfernen. Porree längs halbieren. Die einzelnen Porreeblätter voneinander lösen und in kochendem Salzwasser etwa 30 Sekunden kochen. Die Porreeblätter herausnehmen, kalt abspülen und trocken tupfen. Eine Kastenform (30 cm Länge; 2 l Inhalt) ausfetten und die Porreeblätter quer in die Form legen. Dabei die Blätter über den Formenrand hängen lassen zum Überklappen. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Spinat kurz antauen lassen und im Öl mit der abgezogenen gehackten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze kurz dünsten. In ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen. Den Spinat mit den Händen gut ausdrücken. Tomaten abspülen, vierteln und entkernen, dabei den Stängelansatz entfernen. Tomatenfruchtfleisch fein würfeln. Thymian abspülen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Hackfleisch, Semmelbrösel, Knoblauch-Spinat, Tomatenwürfel, Thymianblättchen, Tomatenmark, Eier, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel gut verkneten. Hackfleischmasse in die vorbereitete Kastenform füllen. Die Porreeblätter über den Hackfleischteig schlagen und gut andrücken. Im Backofen etwa 1 Stunde 30 Minuten backen.

Für die Paprikasoße: Die Paprikaschoten vierteln, die Kerne und die hellen Trennhäute entfernen. Paprikaviertel abspülen und in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikastücke darin etwa 5 Minuten dünsten. Pfanne vom

Herd nehmen und die Paprikastücke abkühlen lassen. Chilischote abspülen, halbieren, entkernen und fein würfeln (mit Küchenhandschuhen arbeiten). Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Thymian abspülen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Joghurt, Paprika, Knoblauch und Chilischote in einen Mixer geben und fein pürieren. Thymian unterrühren. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Fertig in 1 Stunde 45 Minuten.