

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Hackrollbraten mit Spinat-, Käse- und Schinkenfüllung, Bratkartoffeln mit Tartarsauce und Zucchini

Hauptgericht von Karin Hengartner

Für 4 Personen

Hackrollbraten

- 300 g Schweinshackfleisch
- 300 g Rindshackfleisch
- 150 g Schweinsbrät
- 1 Rüebli, schälen und fein hacken
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauch, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben Schinken
- 6 Tranchen Käse
- 100 g Spinat, gewaschen, abgetropft
- 15 Tranchen Speck

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegt bereitstellen.

Schweinshackfleisch, Rindshackfleisch, Schweinsbrät, Rüebli, Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten, bis die Masse gleichmässig fein ist.

Ein Backblech mit Alufolie belegen. Die Hackfleischmasse darauf ausbreiten und mit Schinken, Käse und Spinat belegen. Mit Hilfe der Alufolie satt aufrollen.

Ein Alufolienblatt in der Grösse der Hackfleischrolle auf der Ablage bereitlegen. Die Specktranchen darauf auslegen. Die Hackfleischrolle auf das eine Ende der Specktranchen legen und wiederum mit Hilfe der Alufolie satt aufrollen.

Die Hackfleischrolle eingewickelt aufs Backblech legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und 50 Min. garen. Dann die Folie öffnen und den Rollbraten ca. 10 Min. fertig backen, bis der Speck knusprig gebraten ist.

Vor dem Aufschneiden den Hackfleischrollbraten noch etwas ruhen lassen. Dann tranchieren.

Bratkartoffeln

- 1 - 2 EL Rapsöl
- 600 g kleine Kartoffeln, gewaschen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 - 2 Zweige Rosmarin, Nadeln gehackt

Das Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffeln ganz, halbiert oder geviertelt – je nach Grösse – zugeben und unter gelegentlichem Wenden 20 - 30 Min. goldgelb braten. Kurz vor dem Garpunkt Rosmarin zugeben und unmittelbar vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Tartarsauce

- ½ TL Kapern
- 75 g Mayonnaise
- 100 g Quark
- 1 Essiggurke, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- ½ EL Senf
- ½ EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen, abschmecken.

Zucchetti

- 1 EL Olivenöl
- 1 grüne Zucchetti, in Würfel geschnitten
- 1 gelbe Zucchetti, in Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- ½ dl Wasser
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchettiwürfel zugeben und glasig dämpfen. Knoblauch zugeben und kurz mitdämpfen. Mit Wasser ablöschen und würzen. Auf kleiner Hitze gar kochen.

Anrichten

Den Hackrollbraten in Tranchen schneiden. Je 1 - 2 Tranchen auf vorgewärmte Teller anrichten. Bratkartoffeln und Zucchetti dazu anrichten. Tartarsauce dazu servieren.