Schafskäse-Hackbraten mit Sahnekartoffeln zubereitet im Ofenmeister



Zutaten für den Hackfleischbraten:

800 g gemischtes Hackfleisch

4 EL Paniermehl

1 große Zwiebel würfeln

1 gepresste Knoblauchzehe

2 Eier

1 TL Paprikagewürz rosenscharf

2 TL Buletten & Frikadellen Gewürz von Ankerkraut (optional)

1 TL getrocknete italienische Kräuter

3 TL mittelscharfer Senf

2 EL getrocknete oder frische gehackte Petersilie

1 gestrichener EL Salz

Pfeffer nach Belieben

1 Packung Schafskäse

Zubereitung:

Alles außer dem Schafskäse miteinander vermischen.

Die Hälfte der Hackfleischmasse in den Ofenmeister legen und zu einem Braten mit einer Kuhle für den Schafskäse formen.

In die Kuhle den Schafskäse geben und die restliche Hackfleischmasse darüber geben und zu einem schönen Hackfleischbraten formen.

Zutaten und Zubereitung für die Sahnekartoffeln und die Sauce:

800 g geschälte und geviertelte Kartoffeln um den Hackbraten legen.

500 g Sahne mit 1 gehäuften EL Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen vermischen. Diese Brühe über den Hackbraten und den Kartoffeln gießen sodass die Kartoffeln bedeckt sind.

250 g geriebener Gouda oben draufgeben.

Deckel auflegen und in den auf 220°C vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach für 50 Minuten schmoren lassen. Danach den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten den Käse im Backofen bräunen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit!

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere leckere Rezeptideen rund um die Stoneware von Pampered Chef® in meinem Rezeptheft GenussZone: www.martinaziehl.de

Meinen Onlineshop von Pampered Chef®: www.ziehl.shop-pamperedchef.de