



Italienischer Speck-Hackbraten

in Tomatensauce mit Kartoffelpüree



ca. 1h



3-4 Personen

Der klassische Hackbraten wird auch "Falscher Hase" genannt - das ist ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in deutschen Kochbüchern dokumentiert. Der Name kommt von den kupfernen Brättern, in denen das Fleisch gegart wurde. Bei Marley Spoon wird das Rindfleisch noch mit saftigen Baconscheiben umwickelt. Das gibt extra Würze zum Kartoffelpüree!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Packung Milch ⁷
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Italian Allrounder
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Packung Baconscheiben

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 770.0kcal, Fett 42.2g, Eiweiß 40.3g, Kohlenhydrate 53.7g



1. Zwiebeln schneiden

Den Ofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Würfel schneiden, den **Knoblauch** ebenso.



2. Sauce ansetzen

Die **Oliven** in Ringe schneiden. Die **Hälfte der Zwiebeln** und des **Knoblauchs** in einem mittleren Topf in 1-2EL Olivenöl ca. 1-2Min. anschwitzen, dann mit **Oliven** und **gehackten Tomaten** mischen und alles ca. 3-4Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und der **Hälfte des Gewürzes** abschmecken.



3. Hackbraten vorbereiten

Inzwischen die **getrockneten Tomaten** fein hacken. Das **Hackfleisch** mit den **restlichen Zwiebeln** und **Knoblauch**, den **getrockneten Tomaten** sowie Salz, Pfeffer und **restlichem Gewürz** abschmecken.



4. Braten einrollen

Die **Baconscheiben** leicht überlappend nebeneinander legen und die **Hackmasse** in einer Rolle darauf verteilen. Die **Baconscheiben** an den Enden einklappen, dann den Rest über Kreuz darüber legen. Mit Falst nach unten in eine Auflaufform legen, die **Tomatensauce** drumherum gießen und für ca. 20-25Min. im Ofen knusprig garen, bis die **Mitte des Bratens** gar ist.



5. Kartoffeln kochen

Inzwischen in einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe vierteln oder achteln, dann im kochenden Wasser ca. 20-25Min. weich kochen.



6. Püree stampfen

Sobald die **Kartoffeln** gar sind, das Wasser abgießen und mit 1-2EL Olivenöl und **Milch** zu einem **Püree** stampfen, mit etwas Salz abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann sein Püree mit etwas Butter verfeinern. Das **Kartoffelpüree** gemeinsam mit dem **Hackbraten** und **Sauce** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**