



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Mini-Hackbraten gefüllt mit St. Mang Limburger 40%

 **50 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**

Zutaten

- 1 St. Mang Limburger 40%
- 600 g Hackfleisch
- 8 Scheiben Speck
- 1 Brötchen (vom Vortag)
- 1 EL Senf
- 1 Ei
- 1 TL Paprikapulver
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 400 g Rotkraut
- 1 Apfel
- 8 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft) vorheizen.
2. Das Brötchen in Wasser aufweichen und ausdrücken. Das wird mit dem Hackfleisch, den Eiern, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer vermischt. Limburger in Schieben schneiden.
3. Aus der Hackfleisch-masse 2 Röllchen formen, eine Scheibe Käse darin stecken und mit zwei Scheiben Speck umwickeln. Diese dann in eine mit etwas Öl eingefettete Auflaufform legen. Rosmarin und Thymian darauf verteilen und ca. 30 Minuten backen.
4. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Apfel schälen und reiben. Rotkohl mit Apfel in einen Topf geben, erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen und mit fein gehackter Petersilie versehen.
5. Die Mini-Hackbraten können nun mit Rotkohl und Salzkartoffeln serviert werden.

