



Mini-Hackbraten gefüllt mit St. Mang Limburger

Zutaten (für 4 Portionen)

- 100g St. Mang Limburger
- 600 g Hackfleisch
- 8 Scheiben Speck
- 1 Brötchen (vom Vortag)
- 1 EL Senf
- 1 Ei
- 1 TL Paprikapulver
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 400g Rotkraut
- 1 Apfel
- 8 Kartoffeln
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Mini-Hackfleischbraten Zubereitung**
Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft) vorheizen. Das Brötchen in Wasser aufweichen und ausgedrückt zusammen mit dem Hackfleisch, den Eiern, Senf Paprika, Salz und Pfeffer vermischen. St. Mang Limburger in Scheiben schneiden. Aus der Hackfleischmasse 4 Röllchen formen, eine Scheibe Käse darin stecken und mit zwei Scheiben Speck umwickeln. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten und die Mini-Hackbraten hineinlegen. Rosmarin und Thymian darauf verteilen und ca. 30 Minuten backen
- Beilagen Zubereitung**
Kartoffel 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 betreuen.
- Anrichten**
Die Mini-Hackbraten mit Rotkohl und Salzkartoffel servieren.

Weitere Rezepte unter st-mang.com