



Hackbraten im Blätterteig

Servierzauberer

Das brauchst du dafür:

- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 2 Gewürzgurken
- ½ Zitrone
- 4 hartgekochte Eier
- 1 EL Omas Butteröl
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 1 EL Balkan
- Meersalz und Regenbogenpfeffer

Dip:

- 200 g Frischkäse
- 1 Becher Schmand
- 4 TL Balkan

So wird's gemacht:

Dip herstellen:

- Alle Zutaten miteinander vermengen und beiseite stellen.
- Brötchen mit Wasser übergießen und 10 min. quellen lassen.
- Währenddessen Zwiebel schälen und mit dem Super-Hacker fein hacken ebenfalls die Gewürzgurken fein würfen. Zitrone auspressen und die hart gekochten Eier pellen und beiseite stellen.
- Omas Butteröl in dem gusseisernen Pfännchen erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen.
- Backofen auf **200 °C Ober- /Unterhitze vorheizen.**
- Brötchen ausdrücken und mit Hackfleisch in die große Nixe geben. Zwiebeln Gurken, Zitronensaft sowie rohe Eier dazugeben und miteinander vermengen. Mit Balkan Gewürzzubereitung, Meersalz und Regenbogenpfeffer abschmecken.
- Blätterteig ausrollen und 1/3 der Hackmasse mittig darauf verteilen und platt drücken.
- Hart gekochte Eier daraufsetzen und mit der restlich Hackmasse umhüllen und zu einem länglichen Braten formen.
- Die Ränder der beiden langen Breitseiten des Blätterteigs streifig schneiden und abwechselnd über den Braten legen. Auf diese Weise vollständig umhüllen und auf den auf den Servierzauberer legen.
- Mit Omas Butteröl bepinseln und den Braten im Ofen 60 Min. goldbraun backen.