

Hackfleisch im Kartoffel-Kräuter-Mantel

Zutaten für 6-8 Personen:

1 kg Hackfleisch
1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
300 g mittelalter Gouda, gerieben
200 g gekochter Schinken in Scheiben
4 Eier
2 Bund Petersilie
1 große Zwiebel
3 EL Paniermehl
1 EL mittelscharfer Senf
1 TL getrockneter Oregano
Salz, Pfeffer, Paprika
50 g flüssige Butter

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit der feingewürfelten Zwiebel, dem Paniermehl, 2 Eiern, Senf und Oregano verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Hackfleischmasse auf einem Bogen Backpapier zu einer fingerdicken, rechteckigen Platte (ca. 28 x 35 cm) ausstreichen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Das Hackfleisch mit der gehackten Petersilie bestreuen. Den geriebenen Gouda darübergeben und mit den Schinkenscheiben belegen. Dabei an allen Seiten einen 2 cm breiten Rand lassen.

Mithilfe des Backpapiers den Hackfleischteig von der langen Seite her aufrollen. Backpapier entfernen und die Rolle ggf. sachte von allen Seiten etwas zusammendrücken. Auf ein gefettetes Backblech oder in eine große, gefettete Auflaufform setzen. Den Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft 175°C).

Für den Kartoffelmantel die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Anschließend mit den restlichen beiden Eiern und Salz verrühren. Die Kartoffelmasse auf der Hackfleischrolle verteilen und andrücken. Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Stunde backen. Für eine glänzende Kruste die Hackfleischrolle nach 45 Minuten mit flüssiger Butter bestreichen. Decken Sie sie ggf. mit Backpapier ab, damit die Kruste nicht zu dunkel bzw. zu trocken wird.

Dazu passt eine Variation von Wintersalaten, z.B. roter und grüner Eichblattsalat mit Radicchio oder ein bunter Salat.