

Kochen

Mira Maura

Montag, 05.02.2024

Mini-Hackbraten mit Feta, Kartoffelpüree und Karotten

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Hackbraten

- 1 Brötchen, vom Vortag (etwa 100 g)
- 150 ml Wasser, warm
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 150 g Schafskäse (Feta)
- 4 TL Kräuter der Provence, getrocknet
- 2 Eier (Größe M)
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 8 Scheiben Frühstücksspeck, durchwachsen, dünn (150 g)
- 2 EL Rapsöl

Für die Karotten

- 2 Schalotten
- 750 g Karotten
- 2 EL Butter
- etwas Zucker
- etwas Salz
- 100 ml (Mineral)Wasser
- 3 TL Zitronensaft
- 5 Stiele glatte Petersilie

Für das Kartoffelpüree

- 800 g Kartoffeln, mehligkochend oder vorwiegend festkochend
- etwas Salz
- 30 g Butter
- 100 ml Milch
- Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

1. **Für die Hackbraten** Brötchen 1 cm groß würfeln und in eine flache Schale geben. Wasser Darüber gießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
2. Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Schalotte und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze glasig braten.
3. Hackfleisch, Eier und eingeweichte, ausgedrückte Brötchen in eine Schüssel geben, mit je etwas Pfeffer und Salz würzen und mit den Händen zu einer glatten Masse verkneten.
4. **Für die Hackbraten** den Feta in 4 Stücke schneiden. Kräuter der Provence auf einen Teller geben, Fetawürfel darin rundum wenden.



5. Hackmasse in 4 oder 8 Portionen teilen. Je ein Viertel der Hackmasse mit 1 Fetastück füllen und in 2 über Kreuz gelegte Speckscheiben wickeln.
 6. Öl in eine große Pfanne geben und erhitzen. Hackbraten darin bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 5-10 Minuten braten (je nach Größe der Mini-Braten).
 7. Alternativ: Hackbraten jeweils von beiden Seiten anbraten. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im heißen Ofen, bei 160 Grad Ober- und Unterhitze in der Ofenmitte 20 Minuten braten.
 8. Inzwischen **für das Kartoffelpüree** Kartoffeln schälen, abbrausen und grob würfeln. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.
 9. **Für die Karotten** Schalotten abziehen und fein würfeln. Karotten schälen und schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einen mittelgroßen Topf geben und zerlassen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten.
 10. Karotten und 2 Prisen Zucker zugeben, 2 Minuten mitdünsten und salzen. Wasser zugießen und die Karotten zugedeckt 8-10 Minuten dünsten.
 11. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen und hacken.
 12. Karotten mit Salz und Zitronensaft würzen. Petersilie untermischen.
 13. Kartoffeln abgießen und kurz abdämpfen. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
 14. Butter und Milch zugeben, mit einem Schneebesen unterrühren und mit Muskatnuss und eventuell Salz abschmecken.
 15. Mini-Hackbraten aus dem Ofen nehmen, mit Karotten und Kartoffelpüree anrichten.
- Tipp:** Das Bratfett von den Mini-Hackbraten zu einer schnellen Soße zubereiten. Das Bratfett mit etwas Gemüse- oder Fleischbrühe (ca. 200 ml) ablöschen und etwas einköcheln lassen. Nach Belieben etwa 100 g Sahne und 1 TL Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben noch mit angerührter Stärke binden