

# Überbackene Hackfleischbrötchen



## Zutaten für 6 Stück:

6 Scheiben Parisienne-Weißbrot

6 EL Reibekäse (z.B. Emmentaler)

## Kalbshackmischung:

100 g Kalbshackfleisch

1 Schalotte

6 Champignons

1 Knoblauch

1 Toastbrotscheibe (ungetoastet)

50 ml kräftige Rinderbrühe

1 EL Crème fraîche

Gyros-Gewürz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Backofen auf 225° vorheizen.

2. Weißbrotscheiben dick mit der Kalbshackmischung bestreichen, in eine feuerfeste Form setzen und großzügig mit Reibekäse bestreuen.

3. Hackfleischbrötchen etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken.

## Kalbshackmischung:

1. Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Pilze säubern und fein hacken.

2. Schalottenwürfel in einer beschichteten Pfanne anschwitzen. Kalbshackfleisch zugeben und anbraten. Gehackte Pilze und Knoblauch zugeben. Toastbrot im Blitzhacker zerkrümeln und zugeben.

3. Rinderbrühe zugießen und einige Minuten weiter braten. Crème fraîche zugeben und durchmischen. Mit Gyros-Gewürz sowie Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

## Hinweise:

Als Brötchengrundlage eignet sich auch anderes, passend geschnittenes Weißbrot oder auch sogenannte Toasties.

Die Kalbshackmischung kann man schon einige Stunden vorher vorbereiten und im Kühlschrank lagern.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, warme Häppchen, kleine Gerichte, zum Bier, Fleisch, Kalb, Hackfleisch, international

Rezept und Foto: Walter Stand 18.01.2023