

Hackbraten mit Büffelmozzarella gefüllt



Auseinandergebrochener Hackbraten, gefüllt mit Mozzarella (Mitte) und belegt mit Speckscheiben

Ich teile ja auch gerne Pannen mit, wenn das Kochen oder Zubereiten von Gerichten nicht so gut gelungen ist, wie ich es geplant hatte. Dies war auch bei diesem Rezept so. Aber zunächst einmal die anfänglichen Überlegungen dazu.

Die Idee an sich war gut: Ich hatte noch einen halben Topf frischen Majoran übrig, den ich unbedingt verwenden wollte. Also bot sich ein Hackbraten mit viel Majoran an, gefüllt mit einem Büffelmozzarella. Wobei ich hierbei eigentlich sagen muss, dass ich nicht den Hackbraten mit dem Büffelmozzarella gefüllt habe, sondern eher umgekehrt. Ich habe eine Kugel Büffelmozzarella, 150 g, mit einer Hackbratenmasse umhüllt oder ummantelt – wie es im Moment sprachlich auch so gern in der „Twix“-Werbung verwendet wird. Also habe ich die Hackfleischmasse zubereitet, abgeschmeckt und etwas ziehen

lassen, dass das Paniermehl etwas aufquillt und sich die Aromen verbinden. Und dann habe ich einfach die Mozzarellakugel damit umhüllt. Und den Hackbraten weiter zubereitet.

Das ging auch alles soweit gut. Die Hackfleischmasse hatte eine feste Konsistenz. Ich habe sie geteilt, dann die Mozzarellakugel in die Mitte gesetzt und die Masse darum herum zusammengefügt. Es ergab eine recht große Hackfleischkugel. Das erste Anbraten auf einer Seite in einer großen Pfanne zuerst bei sehr hoher Hitze, dann 4–5 Minuten reduziert bei geringer Hitze gelang gut. Nur beim ersten Wenden geschah dann das Missgeschick, die große Hackfleischmasse brach auseinander. Die Masse hatte doch keine richtig feste Konsistenz, dass sie trotz der Größe des Hackbratens zusammenhielt – leider. Es ergab sich somit kein sehr ansehnliches Gericht, das man auf einem Teller schön angerichtet mit einem kleinen Sößchen und etwas Chiabatta hätte anrichten können und das auch noch ein sehenswertes Foto geliefert hätte. Deswegen nur dieses einfache, mit Blitz fotografierte Foto von der Hackfleischmasse mit der Mozzarellakugel in der Pfanne, mit den Speckscheiben belegt.

Last but not least muss ich ich jedoch sagen, dass der Hackfleischbraten mit dem Mozzarella trotz der missglückten Zubereitung sehr gut schmeckt. Vielleicht muss man einfach an der Art der Zubereitung arbeiten. Vielleicht kleinere Frikadellen mit Mozzarellafüllung?

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 runder Büffelmozzarella, 150 g
- $\frac{1}{5}$ getrocknetes Chiabatta oder alternativ eine getrocknete Schrippe
- 1 große weiße Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 weiße Champignon

- 1 braune Champignon
- 1 rote Chilischote
- 3–4 Eier
- 2 EL Senf
- $\frac{1}{2}$ Topf frischer Majoran
- 4 EL Paniermehl
- 1 TL Pul biber
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- etwas Rinderfond

- 100 g fetten, weißen Speck
- Schmalz

- $\frac{1}{2}$ halbes Chiabatta oder zwei frische Schrippen

Zubereitungszeit: Einweichzeit 40–50 Min. | Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Das Chiabatta bzw. die Schrippe mit einem Brotmesser in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit kaltem Wasser etwa 40–50 Minuten einweichen. Danach in einem Sieb abtropfen lassen und kräftig ausdrücken. Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons und Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Den Majoran kleinwiegen.

Dann alles in eine große Rührschüssel geben: Hackfleisch, Brot, Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Chilischote, Eier, Senf, Majoran, Paniermehl, Pul biber und den Zitronensaft. Nun alle Haushaltsgeräte weglegen und nach Hausmannsart alles kräftig mit der Hand durchkneten und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Da es Rinderhackfleisch ist, kann man dies gern auch roh kosten, probieren und abschmecken.

Nun die Hackfleischmasse, die schon recht groß ist, in zwei Hälften teilen. In der Mitte der Hälften eine Büffelmozzarellakugel einfügen und die beiden Hackfleischmasse-Hälften darum herum wieder zu einem

Hackbraten zusammenfügen. Prüfen, dass die Masse eine feste Konsistenz hat. Nun Schmalz in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Die Hackfleischmasse darin auf einer Seite kräftig anbraten. Dann versuchen, die Masse am besten mit zwei Pfannenwendern vorsichtig zu wenden. Was mir nicht gelungen ist, kann ja anderen gelingen. Dann auf der zweiten Seite kräftig anbraten. Währenddessen die Speckscheiben in dünne, längliche Scheiben schneiden und den Hackbraten oben damit belegen. Etwas Rinderfond zugießen und den Hackbraten bei geringer Temperatur zugedeckt noch 20 Minuten garen.

Wer möchte, kann die Speckscheiben mitessen. Ansonsten dienen sie nur dazu, dem Hackbraten etwas Fett zu liefern und ihn nicht austrocknen zu lassen und können entfernt werden. Den Hackbraten in zwei Hälften teilen und auf zwei Tellern anrichten. Die Sauce etwas abschmecken und darüber geben. Dazu entweder Chiabatta oder je eine frische Schrippe servieren.