# Gefüllter Röstzwiebelhackbraten mit Kartoffelröschen

Der gefüllte Röstzwiebelhackbraten mit Katroffelröschen und einer Porreerahm-Füllung ist eine besondere Variante für alls Hackbratenfans.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Porree |
| 200 g | Sahneschmelzkäse |
| 55 g | Butter |
| | Pfeffer, Salz , Muskat |
| 8 EL | Paniermehl |
| 430 ml | Milch |
| 500 g | Gehacktes |
| 500 g | Mett |
| 1 Stk. | fein gewürfelte Zwiebel |
| 1 Stk. | fein gewürfelte Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Ei |
| 2 TL | Senf |
| 100 g | Röstzwiebeln |
| 1 kg | mehligkochende Kartoffeln |
| 250 g | Petersilienwurzeln |
| 1 Bund | Petersilie gehackt |
| 100 g | Sauerrahm |
| 3 Stk. | Eigelb |

## Zubereitung

1. Für den **gefüllten Röstzwiebelhackbraten mit Kartoffelröschen** zuerst den Porree in 25 g Butter ca. 5 Minuten andünsten. Den Schmelzkäse einrühren und kräftig abschmecken. Nun ca. 5 Minuten köcheln lassen.

2. Den Backofen auf 175° ( Ober und Unterhitze ) vorheizen. Das Paniermehl mit 150 ml von der Milch verrühren. Nun das Faschierte, das Mett, die Zwiebel, den Knoblauch, das Ei , das Paniermehl-Milch- Gemisch und dem Senf gut verkneten. Dabei kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf einer Folie ( 40 x 40 cm ) quadratisch ausstreichen. Den Rand dabei freilassen ( 10 cm ).

3. Die Hälfte von dem vorbereiteten Porree in die Mitte geben. Nun aufrollen und zusammendrücken. In den Röstzwiebeln wenden. Dann in einer gefetteten Fettpfanne ca. 60 Minuten backen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten garen lassen. Abgießen und absolut fein zerstampfen. 250 ml Milch mit dem Rest Butter erhitzen und unter die Kartoffelmasse rühren. Kräftig abschmecken.

5. Nun die Petersilienwurzel in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen und abgießen. Den Sauerrrahm und die Petersilie zufügen und fein pürieren. Mit 2 Eigelben unter die Kartoffelmasse rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und feine Röschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Das restliche Eigelb mit der restlichen Milch verrühren und die Röschen damit vorsichtig einpinseln.

6. 25 Minuten vor Ende der Garzeit den Hackbraten auf die Unterste Schiene schieben und darüber das Blech mit den Röschen schieben. Alles zusammen fertig backen / garen lassen. Den restlichen Porree erwärmen und alles zusammen servieren.

## Tipp

Frischer grüner Salat passt herrvoragend zum gefüllten Röstzwiebelhackbraten mit Kartoffelröschen.