

Faschiertes Chaos

Hinter dem Rezept des faschierten Chaos verbirgt sich ein Bratenklassiker aus der Backform. Diese feinen Zutaten setzen aromatische Akzente.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

760 g	Faschiertes (vom Schwein und Rind)
2 Stk.	Eier
4 EL	Semmelbrösel
1 EL	Petersilie (gehackte)
160 g	Mozzarella
110 g	Tomaten (getrocknete)
2 EL	QimiQ
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Oregano

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen und für das faschierte Chaos eine Mischung aus 50 Prozent Rind- und 50 Prozent Schweinefleisch verwenden. In einer tiefen Schüssel zunächst das Faschierte mit den Eiern und QimiQ vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
2. Die getrockneten Tomaten, Mozzarella und die Petersilie mit einem scharfen Messer klein schneiden und unter das Faschierte geben. Anschließend mit Semmelbröseln abbinden, sodass die Masse nicht mehr an den Händen klebt.
3. Eine Kastenform mit Olivenöl ausstreichen und die Masse gleichmäßig darin verteilen. Auf dem Rücken längs mit dem Messerrücken eine Kerbe einarbeiten und den Braten für 40

Minuten garen.

4. Das faschierte Chaos für 5 Minuten auf einer langen Servierplatte ruhen lassen und in Scheiben geschnitten servieren.

Tipp

Erdäpfelstampf und sautiertes Gemüse passen sehr gut zum faschierten Chaos. Die Reste vom Braten auf Vollkornbrot mit Butter genießen.