

Gefüllter faschierter Braten im Speckmantel mit Rosmarinkartoffel

Thema:	ein geniales Familienessen (auch fürs Wochenende)
Besonderheit:	ein faschierter Braten einmal ganz anders
Zu Beachten:	etwas aufwendiger und anspruchsvoller in der Zubereitung

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Portionen)

500 g	Rinderfaschiertes
150 g	Schafkäse
100 g	Blattspinat
ca. 1 kg	Kartoffel
3 EL	Semmelbrösel
200 g	Bacon
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Muskatnuss
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Rosmarinzwige (frisch)
n.B.	Paprikapulver
2 EL	Oliveöl



Zubereitung

Faschiertes mit feingehacktem Rosmarin, Salz, Pfeffer, sowie dem Knoblauchpulver und den Semmelbröseln zu einem geschmeidigen Teig verkneten (je länger umso feiner wird der Teig und das Einrollen damit leichter). Den Blattspinat auftauen (wenn nicht frisch), überschüssige Flüssigkeit ausdrücken und dann mit Knoblauchpulver, Salz und Muskatnuss würzen.

Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche auflegen und das Faschierte rechteckig auslegen. Den Blattspinat darauf verteilen (Ränder frei lassen) und das Ganze mit dem zerbröckelten Schafkäse bestreuen (Bild 1). Mit Hilfe der Folie einrollen (Bild 2). Danach die faschierte Rolle mit dem Bacon umwickeln (Bild 3).

Die Kartoffeln mit der Schale waschen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln in eine Auflaufform geben und mit Rosmarin, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Öl vermischen. Den faschierten Braten in die Mitte der Auflaufform legen (Bild 4) und im vorgeheizten Backrohr (180° Heißluft) ca. 1 Stunde braten (Bild 5).



Bild 1



Bild 2

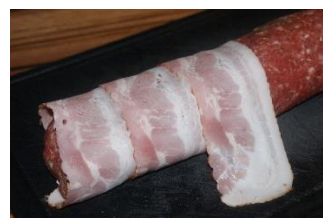


Bild 3



Bild 4



Bild 5

Gutes Gelingen und Guten Appetit