

Hackbraten mit Raclettekäse

Zutaten für 6 Pers.

1		Zwiebel		
150	g	Kürbis, gerüstet		
1	EL	Bratbutter		Zwiebel und Kürbis in Würfel schneiden und zuge- deckt in der heissen Butter bei kleiner Hitze bissfest braten.
2		Thymianzweige		Blättchen zum Kürbis geben. Gemüse im Cutter zu einem groben Mus hacken.
2-3	Stängel	Petersilie		Fein hacken, zum Mus geben.
600	g	Hackfleisch, gemischt		
150	g	Kalbsbrät		
1½	TL	Currypulver		
1½	TL	Paprika		
¾	TL	Salz		
		Pfeffer a.d.M.		Mus mit den restlichen Zutaten zu einer geschmei- digen Masse verknete. Masse auf Klarsichtfolie 18x26 cm ausbreiten.
150	g	Raclettekäse		Käsescheiben halbieren und mittig auf dem Fleisch in mehreren Lagen verteilen. Käse mit der Fleischmasse decken und mit der Fo- lie zu einem Laib rollen, gut verschliessen.
8	Tran- chen	Bratspeck		Folie entfernen und den Hackbraten mit dem Speck umwickeln. Braten in einen Bräter legen.
2		Zwiebeln		Vierteln, zum Braten legen.
2		Thymianzweige		Zum Braten legen.
2	dl	Fleischbouillon		
1	dl	Weisswein		Braten umgiessen und offen in der Mitte des vorge- heizten Ofens bei 190°C ca. 40 Minuten garen. Braten vor dem Tranchieren etwas ruhen lassen.

