

HACK-GUGELHUPF

von Christine

ZUTATEN

1200 g gemischtes Hackfleisch

600 g Leberkäsebrät

300 g Baconscheiben

3 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

3 Eier (M)

150 g Semmelbrösel

je 1 EL Tomatenmark und Senf

3 Halme Schnittlauch

3 Zweige Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 TL Butter

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 160 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.
3. Das **Hackfleisch** in eine große Schüssel geben und mit dem **Leberkäsebrät**, den Eiern, den Semmelbröseln, dem Tomatenmark und dem Senf gut vermengen.
4. Den Schnittlauch in Röllchen und 2 Zweige Petersilie fein schneiden und unter die **Hackfleisch**-Mischung geben.
5. Alles mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
6. Eine Gugelhupf-Form mit Butter fetten und mit den **Baconscheiben** auslegen.
7. Anschließend die **Hackfleisch**-Masse vorsichtig einfüllen, die Form in den Ofen schieben und ca. 60 min. backen.
8. Nach 1 Stunde den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, den Hackbraten aus der Form auf ein Backblech stürzen und bei unveränderter Temperatur weitere 30-40 min. backen, bis der **Bacon** schön knusprig ist.
9. Den Gugelhupf herausnehmen, mit den restlichen Petersilienblättchen garnieren und mit einem bunten Salat servieren.



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

