

# Italienischer Hackbraten in der K8 Kastenform

<A rel="nofollow" HREF="http://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?rt=tf\_ssw&ServiceVersion=20070822&MarketPlace=DE&ID=V20070822%2FDE%2Fan070-21%2F8003%2F70490216-7e83-499b-b716-fc4c9b6a13d5&Operation=NoScript">Amazon.de Widgets</A>

## Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- Zwiebeln
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Basilikum
- 100 g Oliven
- 100 g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Büffelmozzarella
- 100 g Parmaschinken
- Karoffeln
- Cherrytomaten

## Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werde ich das altbackene Brötchen in lauwarmer Milch einweichen, eine Zwiebel ganz fein Hacken und mit dem Ei und dem BBQ Rub mit dem Hackfleisch vermischen.
2. Als nächstes wird die Füllung hergestellt. Dafür Hacke ich den Knoblauch, schneide die getrockneten Tomaten in streifen und zerkleinere die Oliven und den Mozzarella. Im Anschluss wird alles in einer Schüssel miteinander vermengt.
3. Nun wird das Hackfleisch auf einem Backpapier rechteckig ausgerollt. Sollte es noch zu sehr kleben, ist es zu feucht und kann durch die Zugabe von Semmelbröseln angedickt werden. Die Masse sollte auf eine

ungefähre Größe von 30 x 40 cm gebracht werden.

4. Jetzt verteile ich die Füllung auf dem Hackfleisch, wobei darauf zu achten wäre, die Ränder frei zu lassen, damit der Hackfleischteig später schön abschließt.
5. Ist jetzt alles zu einer Rolle geformt und sind die Enden verschlossen, wird der Braten noch mit Parmaschinken eingewickelt und kann somit in den Dutch Oven. Zur Sicherheit lege ich den Boden des Dutch Ovens auch noch mit Schinken aus.
6. Nun werde ich noch einige Kartoffeln in Ecken, Zwiebeln in Viertel und Cherrytomaten in Hälften schneiden und rings um den Braten verteilen. Zuletzt kommt noch etwas frischer Basilikum über alles verteilt und dann gehts auch schon ab zu den Kohlen.
7. Wie immer werden erst einmal die Briketts vorgeglüht. Ich verwende hier 22 Stück, von denen 8 unter den Dutch Oven und 14 auf seinen Deckel kommen. So kann der Braten nun für etwa 1 Stunde garen.
8. Nach dieser Stunde ist der wunderbare Hackbraten auch schon fertig. Die zugegebenen Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten sind eine sehr leckere Beilage für den Hackbraten.
9. Bleibt mir nur noch, einen guten Appetit zu wünschen!