

Hackfleischrolle

Kategorie: Fleisch
Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Anzahl Portionen: 4

Zutaten:

1 kg Hackfleisch
2 – 3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Eier
1 Beutel Reis
3 Päckchen Kräuter-Frischkäse
Milch
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Den Reis nach Packungsanleitung kochen. Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch durch die Presse drücken. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch würzen. Eier dazugeben. Den gekochten Reis darunter heben. Diese Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Den Kräuterkäse-Frischkäse mit etwas Milch verdünnen, so das diese Masse gut streichfähig ist und auf die Hackmasse streichen. Alles zu einer Rolle zusammenrollen.

Bei 150 - 180° C ca. 1 - 1,5 Std. backen.