



Hackbraten im Mantel (Inbakad köttfärslimpa)

Zutaten

- 300g Mehl
- 225g Butter
- 100g TK-Hühnerleber
- 400g geseihtes Hackfleisch
- 50g Paniermehl
- 1 Ei
- 100ml Sahne
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 3EL Butterschmalz

Aus Mehl, Butter und 3 El kaltem Wasser einen Teig bereiten und etwa eine Stunde kühl stellen. Die Hühnerleber auftauen lassen.

Inzwischen das Hackfleisch mit Paniermehl, Ei, Sahne und 100 ml Wasser mischen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und zum Hackfleischteig geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 El Butterschmalz erhitzen. Die Hühnerleber in Scheiben schneiden und im heißen Fett etwa 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen.

Den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Stücken Klarsichtfolie rechteckig ausrollen.

Aus dem Hackfleischteig einen Laib formen, dabei die Hühnerleberscheiben in der Mitte einschließen. Den Fleischlaib auf den Teig setzen.

Mit feuchten Händen den Teig an den Enden hochklappen, dann die seitlichen Teile um den Fleischlaib schließen. Im Ofen auf Backpapier etwa 35 Minuten backen. Mit gemischtem Salat servieren.