



Hackbraten mit Pilzen

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2EL Öl
- Salz
- 100g Reis
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- Pfeffer
- 1TL Curry
- 1/2 Bund Petersilie
- 3EL Butter
- 2 große oder 4 kleine Steinpilze
- Butter für die Form

Die Zwiebeln schälen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig schmoren, 500 ml Wasser angießen, alles salzen und 100 g Reis hinzugeben. Etwa 20 Minuten garen, dann abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.

Das Hackfleisch mit den Eiern vermengen, salzen, pfeffern und 1 Tl Curry hinzugeben. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Alles mit dem Reis zu einem Teig verkneten. Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Hälfte der Masse in eine mit Alufolie ausgelegte ofenfeste Form geben. Die Steinpilze säubern, in Scheiben schneiden und auf die Hackmasse legen.

Restliches Hack darübergeben und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Im Ofen etwa 45 Minuten backen.