



Neapolitanischer Hackbraten

«Polpettone alla Napoletana»

Zutaten:

400 g Rindshackfleisch
400 g Schweinshackfleisch
1 Karotte, fein gehackt
2 Stangen Sellerie, fein gehackt
3 EL glatte Petersilie, gehackt
2 mittelgrosse Eier
150 g Parmesan, frisch gerieben
1 EL Olivenöl extra vergine
50 g Brot, Rinde entfernt, in kleine Stücke gebrochen
1 Glas Vollmilch
4 gekochte Eier, geschält
4 Tranchen Schinken
1 Glas trockener Weisswein
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch, Karotte, Sellerie, Petersilie, rohe Eier, Parmesan und Olivenöl in eine grosse Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und von Hand gut vermischen, so dass eine gleichmässige Masse entsteht. Das Brot kurz in der Milch einweichen, abtropfen lassen und unter die Masse mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Hälfte der Fleischmischung darauf geben und mit der Hand flach drücken. Die 4 harten Eier gleichmässig verteilt in die Mitte der Mischung drücken, dann mit dem restlichen Fleisch bedecken. Mit den Händen den Hackbraten in eine ovale Form bringen, mit Frischhaltefolie zudecken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Den Braten aus dem Kühlschrank nehmen, Raumtemperatur annehmen lassen und die Frischhaltefolie entfernen. Etwa 1 ½ Stunden im Ofen backen. 20 Minuten vor Ablauf der Zeit den Braten aus dem Ofen nehmen, die Schinkentranchen darüber legen, mit dem Weisswein übergiessen und zurück in den Ofen schieben. Den Hackbraten leicht abkühlen lassen, bevor er in Scheiben geschnitten wird. Mit einem frischen Salat servieren.