



Mazedonische Hackfleischroulade mit Spinat, Schinken, Käse und Speck

Den Tipp für dieses Rezept habe ich von Susi. Es ist eines der Hackfleischgerichte, die in ihrer Heimat Mazedonien sehr beliebt sind. Schinken, Speck und Spinat wird in eine dicke Schicht Hackfleisch eingerollt und zum Schluss mit Speck umwickelt. Es ist ein herzhafter "Hackbraten de Luxe", ein Festschmaus!

Die Zubereitung ist gar nicht so kompliziert, wenn man Susis Tipp beherzigt, das Hackfleisch auf einer Haushaltfolie auszulegen. Mit Hilfe dieser lässt sich das weiche Hackfleisch inklusive Füllung sehr gut einrollen. Auch zum Umwickeln mit Speck ist die Folie sehr hilfreich: Man kann den Braten hin und her rollen und fortlaufend mit Speckscheiben belegen ohne dass er auseinanderfällt.

Zutaten (3 - 4 Portionen)

500g	Hackfleisch gemischt
4	Scheiben Model-Schinken
150g	Bratspeck (Tranchen)
150g	Halbhartkäse (Sternenberger, Tilsiter)
150g	Spinat (tiefgefroren)
2	Eier
1	Eiweiss
50g	dunkles Brot (ohne Rinde)
1	mittelere Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1Tl	Majoran
1Tl	Thymian
1Tl	Paprika süß
	Salz und schwarzer Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Hackfleisch in eine genügend grosse Schüssel geben, in der man die Hackfleischmasse gut kneten kann.

Vorab Spinat in einer Pfanne auftauen, etwas andünsten und salzen.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Bratbutter etwa 5 Minuten dünsten und zum Hackfleisch geben. Mit den Kräutern würzen und 2 Eier zugeben. Die Masse von Hand etwa 5 Minuten gut verkneten, das Hackfleisch darf zum Schluss nicht mehr an den Händen kleben. Gegen Schluss mit Salz und Pfeffer grosszügig abschmecken.

Eine Haushaltfolie auf dem Tisch ausbreiten und die Hackfleischmasse ca. 1,5 cm dick darauf verteilen und leicht festdrücken. Mit den Schinkenscheiben belegen. Ca. 1cm an den Enden des Hackfleischbettes freilassen. Käse zu ca. 1-2mm dicken Scheiben hobeln und darauflegen. Spinat auf einem Drittel der Unterlage auslegen.

Mit Hilfe der Folie vorsichtig einrollen. Es soll keine Spirale geben, eine Umdrehung bis sich das Fleisch überlappt genügt. Stirnseiten von Hand etwas flachdrücken.

Roulade mit Eiweiss einpinseln und mit den Speckscheiben umwickeln. Dazu die Roulade mit Hilfe der Folie hin und her rollen. Die fertige Roulade 2 Stunden im Kühlschrank lagern. 1 Stunde vor dem Braten herausnehmen.

45 Minuten im auf 180° Grad vorgeheizten Backofen braten bis der Speck schön braun und knusprig ist.













Hackfleischroulade mit Kartoffelgröstel und Marmellata di Cipolle angerichtet