Schinkenrollen mit Hackfleisch, mit Tomatensauce überbacken

Wie so manches Ofengericht schmecken die überbackenen Schinkenrollen gut, währschaft, sind immer auch ein Seelenwärmer und können auch ohne grossen Aufwand variantenreich zubereitet werden. Nach diesem Rezept wird das Hackfleisch mit Zimt und Rotwein gewürzt, eine Kombination die in etlichen Wurstspezialitäten verwendet wird.

Überbacken werden die Schinkenrollen mit einer leicht gebundenen Tomatensauce und Käse. Werden sie zusammen mit Pasta angerichtet, darf die Tomatensauce recht grosszügig bemessen sein.

Zutaten (2 Portionen)

240g	Rindshackfleisch
40g	dunkles Brot, altbacken
4cl	Rotwein
30g	Zwiebel
1	Eigelb
1Tl	Zimt
4	Tranchen Kochschinken
	Salz und Pfeffer

Zum Überbacken:

10g	Tafelbutter
1/2Tl	Mehl
5cl	Rotwein
1-2	Lorbeerblätter
2,5dl	Passata di Pomodoro
1Tl	Herbes de Provençe
1/2Tl	Salz
2-3	Prisen Zucker

	Pfeffer
40g	Halbhartkäse
	Bratbutter

Zubereitung

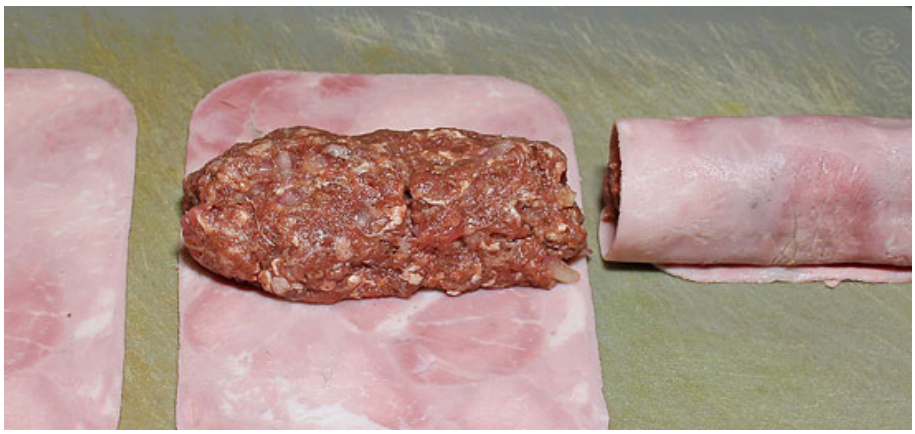
Brot zu kleinen Würfelchen schneiden, vor allem die Rinde sollte sehr klein geschnitten werden. Mit 4cl Rotwein vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel fein hacken und zugeben. Eingeweichtes Brot, Ei und Zimt zugeben. Masse von Hand gut verkneten bis sie ballig wird, dabei grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen (Hackfleisch ist ein Gewürzfresser).

Schinkenscheiben auslegen und je eine dicke "Wurst" Hackfleisch darauf geben. Schinken einrollen. Der Schluss muss unten liegen.

Sauce:
Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, das Mehl zugeben und zu einem homogenen Brei verrühren. Wein zugiessen. Lorbeerblätter an den Rändern mit einer Schere leicht einschneiden und zugeben (So geben sie mehr Geschmack ab). Aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Passata, Herbes de provençe und 1/2Tl Salz zugeben und 10 Minuten löcheln lassen. Dabei ab und zu aufrühren. Mit Pfeffer, Zucker und ev. Salz abschmecken. Etwas auskühlen lassen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern, die Schinkenrollen hineinlegen und mit der Sauce übergiessen. Käse reiben und darüber streuen.

In der Mitte des Ofens ca. 30 Minuten überbacken