

Amerikanischer Bacon-Käse-Hackbraten mit Country Potatoes und Sourcream

Zutaten Hackbraten

- 500 g Rinderhackfleisch
- 70 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 35 ml Sahne
- 100 g geriebener Käse
- 1 Brötchen
- 1 Prise Pfeffer und Knoblauch
- 1 Packung Bacon

Zutaten Country Potatoes

- ½ kg Kartoffeln
- Rapsöl, oder anderes neutrales Öl
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Grillhähnchengewürz und Paprikapulver

Zutaten Sourcream

- 250 g Sahnequark
- 250 g Sahnejoghurt (10% Fett)
- Kräutersalz, Pfeffer, Essig, 2 Prisen Zucker
- Schnittlauch

Zubereitung Hackbraten

Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Speck in einer Pfanne anbraten, so dass er schön knusprig ist. Ihn dann auf Küchenpapier entfetten. Sobald er abgekühlt ist, in kleine Stückchen zerkrümeln.

Die Pilze und Zwiebeln kleinschneiden, das Brötchen in Wasser einweichen. Pilze und Zwiebeln im Speckfett glasig dünsten und etwas abkühlen lassen.

In einer Schüssel mischen:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 35 ml Sahne
- zerkrümelten Bacon
- Pilze und Zwiebeln
- 100 g geriebenem Käse
- aufgeweichtes Brötchen
- mit Pfeffer und Knoblauch abschmecken

Die Masse entweder in eine Kastenform füllen oder alternativ zu einem Laib formen und in eine zur Verfügung stehende backofenfeste Form geben. Im vorgeheizten Backofen für gut eine Stunde backen.

Zubereitung Country Potatoes

Während der Hackbraten backt, die ungekochten Kartoffeln gut waschen.

Die Kartoffeln in Schiffchen schneiden (je nach Kartoffelgröße Viertel oder Achtel).

In eine Schüssel geben und unter Schwenken der Kartoffeln zunächst einen guten Schuss Öl hinzugeben und danach Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Grillhähnchengewürz dazugeben.

Ausgebreitet auf einem Blech (einzeln liegend) ca. 30 Minuten zu dem Hackbraten in den Ofen schieben. Die Kartoffelecken sind gut, wenn sie wulstig werden und so aussehen, als würden sie fast platzen.

Zubereitung Sourcream

Sahnequark und Sahnejoghurt verrühren.

Mit Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Essig und Zucker abschmecken.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterrühren.