

Hackbratenparty

Zutaten für 20 Scheiben (Kastenform ca. 30 cm):

1	Dose	Mais (Abtropfgewicht 300 g)
2	Stück	Zwiebeln
2	Stück	Knoblauchzehen
je	1	rote, gelbe und grüne Paprikaschote
1	Stück	rote Chilischote
1	Bund	glatte Petersilie
40	g	Margarine (z. B. Rama)
Salz	und	Pfeffer
1	kg	Rinderhackfleisch
4	EL	Paniermehl (Semmelbrösel)
3	Stück	Eier
2	EL	Senf



Zubereitung:

Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Paprikaschoten und Chilischoten putzen. Paprika in zirka 1/2 Zentimeter große Würfel schneiden, Chilischote fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Margarine in einer großen Pfanne erhitzen.

Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Chili zirka 5 Minuten braten. Pfanne von der Herdplatte nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse abkühlen lassen.

Hackfleisch, Paniermehl, Eier und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse und Petersilie daruntermischen und in eine gefettete Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 175 Grad) zirka 45 Min. backen.

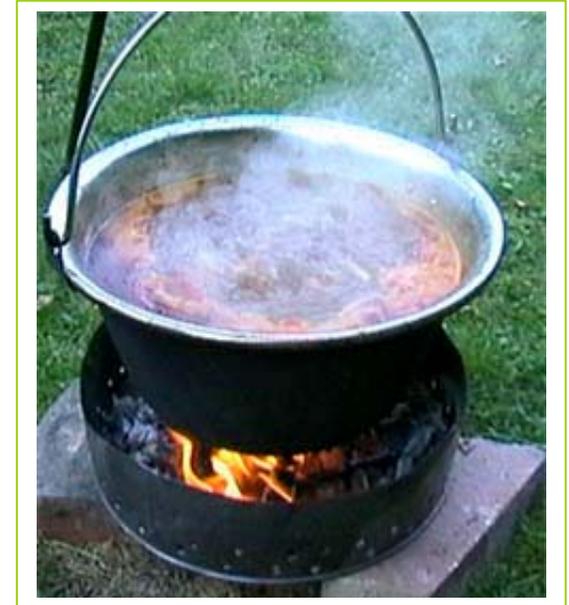
Beilagen: Brot, Semmeln, Kartoffel, Gemüse, Senf und ein kaltes Bier
Eine Fertigsoße (Hackbratenfix) dazu ist aber auch erlaubt.....



Alles über Gulasch

Gulascharten:

Fiakergulasch
Zigeunergulasch
Esterházygulasch
Karlsbader Gulasch
Kaisergulasch
Bauerngulasch
Triester Gulasch
Andrássy-Gulasch
Erdäpfelgulasch
Szegediner Gulasch
Kesselgulasch
Debrecziner Gulasch
Bohnergulasch
Wurstgulasch



Mit viel viel Zwiebeln!

Quelle: Wikipedia

Gulasch ist ein Ragout, das aus Rind- oder Kalb-, Pferde-, Schweine-, Lamm- oder Hammelfleisch, auch kombiniert, zubereitet wird. Bei allen Rezepten spielen Paprika (in Ungarn oft auch Paprikapaste) und Zwiebel, meistens auch Knoblauch, eine wesentliche Rolle; gemeinsam ist ihnen darüber hinaus, dass die Sauce durch längeres Schmoren sämig wird. Als weitere Zutaten werden je nachdem Kartoffeln, Sauerkraut, Pilze und anderes verwendet. Gulasch ist auch die Grundlage für die ungarischen *Hortobágy-Palatschinken*.

Am besten wird Gulasch in größeren Mengen langsam gegart. Das Fleisch von Jungtieren ist dafür weniger geeignet. Da Gulasch auch aus zäherem Fleisch zubereitet werden kann und das Garen wenig Aufmerksamkeit verlangt, wurde es auch zu einem Standardgericht des Militärs, zubereitet in einer transportablen Feldküche, die daher auch Gulaschkanone genannt wird.

Quelle: www.wikipedia.de

Eignet sich hervorragend zum Mitternachtsessen!

Reichen Sie einfach nur Baquette dazu.