



Hackfleischzopf mit Champignonsoße

Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel und Petersilie
1 feingeraspelte Karotte
1 Brötchen
2 Eier
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Zucker
1 El gekörnte Brühe
1 Knoblauchzehe
1 kg Blätterteig (tiefgefroren)

Zubereitung:

Das gemischte Hackfleisch, das in Wasser eingeweichte Brötchen, die klein geschnittene Zwiebel, die gehackte Petersilie, Eier und Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat und 1 Prise Zucker) gut miteinander vermischen.

Jetzt die Karotte schälen und mit einem Gemüsehobel fein raspeln und unter die Hackfleischmasse geben.

Den gekauften Blätterteig nun auf einer sauberen und glatten Fläche ausrollen und der Länge nach in 3 gleich große (je 15cmx30cm) Teile schneiden. Mit einem Teigschaber nun die Hackfleischmasse der Länge nach auf den Blätterteig setzen und diese dann zu einem Strang rollen. Diese 3 Stränge werden zu einem Zopf geflochten. Der Hackfleischzopf noch mit Eigelb bestreichen und im Backofen bei 180°C etwa 25 Minuten ausbacken.

Als Soße empfehle ich Champignonrahmsoße.

Mit Gemüse oder einem Salat nach Ihrem Geschmack, ist dieses Gericht innerhalb kurzer Zeit **IHR LIEBLINGSGERICHT!**