Artikel vom 28.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 08:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gefuellter-hackbraten-aus-dem-roemertopf

Gefüllter Hackbraten aus dem Römertopf



Foto: Karin Schieban

Zutaten:

400 g gemischtes Hackfleisch

2 Eier

1 Brötchen vom Vortag

Etwas Milch (zum Einweichen)

Circa 500 g Gemüse nach Wahl (zum Beispiel: 1 Zwiebel, 3 Möhren, ½ Zucchini und 1

Paprikaschote)

1 Bund Küchenkräuter (wie Petersilie und Schnittlauch)

Salz

Pfeffer

1 EL Senf

Paprikapulver

3 Scheiben Gouda

3 hart gekochte Eier

60 g Schinkenspeck in Streifen

Etwas Butter (für den Römertopf)

100 ml Brühe

100 ml Bier

200 ml Sahne

Optional: 400 g Kartoffeln

Stärke

Zubereitung:

Den Römertopf samt Deckel 30 Minuten in kaltem Wasser wässern. Das Brötchen klein schneiden, kurz in Milch einweichen und leicht ausdrücken. Gemüse fein hacken, reiben oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Hackfleisch, Eier, Brötchen, Gemüse, fein gehackte Kräuter sowie Salz, Pfeffer, Senf und Paprikapulver gründlich vermengen. Die

Hackmasse auf einer Silikonmatte oder Backpapier etwa 1 cm dick zu einem Rechteck ausstreichen. Die Breite sollte etwas schmaler sein als der Römertopf. Goudascheiben darauflegen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen. Am unteren Ende der Fläche die hart gekochten Eier nebeneinander platzieren. Mithilfe der Matte die Hackmasse vorsichtig aufrollen und die Seiten gut verschließen.

Den gewässerten Römertopf innen mit etwas Butter einpinseln. Den Hackbraten hineinlegen und die Oberseite mit Schinkenspeckstreifen belegen. Optional die Kartoffeln in Streifen schneiden, um den Braten herum verteilen und leicht salzen. Brühe und Bier angießen. Den Römertopf schließen und in den kalten Ofen stellen. Bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 1½ Stunden garen. In den letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen, damit der Speck schön bräunt. Nach Ende der Garzeit den Sud in einen Topf abgießen und mit Sahne aufkochen. Eventuell mit etwas Stärke andicken. Den Hackbraten mit Kartoffeln und der Sauce servieren. Alternativ passen auch Nudeln sehr gut zum Gericht.

Karin Schieban