

Hackbraten im Schinkenmantel



SIE BRAUCHEN:

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 2 EL Rapsöl
- 70 g Löwentaler Käse am Stück
- 700 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Oregano- oder Majoranblättchen
- 1 TL Pfeffer, grob gestoßen
- 2 TL Salz, 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 20–24 Scheiben Original Schwarzwälder Vesperspeck von SCHWARZWALDHOF (an der Bedienungstheke erhältlich)
- 1 Schale „Smoke It All“ Räucherspäne (z.B. No. 10)
- Aluminiumfolie
- 1 TL Rapsöl (zum Einölen)

Für den Hackbraten: Zwiebel und Apfel fein würfeln. Zwiebelwürfel 1 Minute in Rapsöl dünsten. Apfelwürfel zugeben und weitere 3 Minuten garen. Käse in Balken schneiden. Hackfleisch mit Kräutern, Gewürzen und den gedünsteten Zwiebel- und Apfelwürfeln vermengen.

Alufolie (30 x 45 cm) einölen und mit Schinkenscheiben belegen. Hackfleischmasse in der Mitte auflegen, Käsestücke gleichmäßig eindrücken. Hackmasse mit Schinken umschließen, indem die Folie zusammen mit Schinken und Hackmasse zu einer Rolle aufgerollt wird (Durchmesser ca. 8 cm).

Alufolie an den Seiten verdrehen. Mit indirekter Grillmethode etwa 40 Minuten grillen bis eine Kerntemperatur von 60–65°C erreicht ist, dabei alle 10 Minuten um 90 Grad drehen.

1 Schale „Smoke It All“ auf die Kohle setzen. Sobald es raucht, Braten aus der Alufolie nehmen. Weitere 15 Minuten grillen, dabei Deckel und Lüftungsschlitze schließen. Der Hackbraten ist bei einer Kerntemperatur von 80–85°C fertig.

Tipp: Servieren Sie Ratatouille als Beilage.

