



Involtini mit Rindshackfleisch, Speck und Käse

Sie sind so etwas wie die Kinder der Mazedonischen Hackfleisch-Roulade, kleiner und etwas einfacher gewickelt. Weichkäse wird in Hackfleisch eingerollt und dieses mit Speck umwickelt. Eine würzige Sache. Der Käse schmilzt, ein Teil davon fließt aus dem Hackfleischmantel und brutzelt auf dem Pfannenboden, der andere Teil dringt in das Hackfleisch und bildet einen weichen Kern.

Beim Anrichten legt man auch etwas von dem angebrutzelten Käse zu den Involtini. Zusammen mit dem gerösteten Speck gibt das einen gewiss deftigen Happen. Etwas für Leute, die kräftige, rustikale Aromen lieben.

Die Hackfleischmasse kommt ohne Ei aus (der Speckmantel hält die Masse zusammen) und die Involtini werden nur nur etwa 8-10 Minuten ringsum angebraten, so bleiben sie schön saftig und locker.

Zutaten (3-4 Portionen)

300g Rindhackfleisch
150g Bratspeck geschnitten
100g Weichkäse
(Mühlstei, Städtlichäsi Lichtensteig)
1 grössere Zwiebel
50g weisses Altbrot (nicht zu trocken)
1 handvoll glatte Petersilie
3 Knoblauchzehen
1/2Tl Ingwer-Pulver
1Tl Paprika süß
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und in Bratbutter anrösten bis die Zwiebel braune Spuren zeigt. Zum Hackfleisch geben.

Altbrot in kleine Würfelchen schneiden und zum Hackfleisch geben. Ingwer und Paprika zugeben und grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen (Hackfleisch "frisst" viel Gewürz).

Die Masse von Hand kräftig durchkneten. Wenn das Hackfleisch nicht mehr an den Händen klebt ist es gut.

Hackfleischmasse aus Haushaltfolie zu einem ca. 20cm langen, flachen Rechteck auslegen. Haushaltfolie darüber schlagen und mit dem Wallholz auf knapp 1cm Dicke auswallen. Dabei mit einem Teigspachtel nachformen, damit ein möglichst geradliniges Rechteck entsteht.

Käse zu 1x1cm dicken Stäben schneiden und in der Nähe des Randes längs auf das Hackfleisch legen. Mit Hilfe der Folie das Hackfleisch einrollen.

Eine Specktranche auf die Arbeitsfläche legen, die Hackfleischrolle darauflegen und einrollen. Weitere Specktranchen aufrollen bis die Hackfleischrolle ganz umwickelt ist.

Die Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 5cm lange Stücke schneiden, mit Haushaltfolie abdecken und 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine halbe Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und dann bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten ringsum braten.

Beim Anrichten unbedingt den ausgelaufenen und angebrutzelten Käse mit auf die Teller geben.



Zwiebel, Knoblauch und Petersilie rösten





Hackfleisch zwischen Haushaltfolie auswallen



Involtini mit Hilfe der Folie einrollen...



... und mit Speck umwickeln





Den Käse sieht man nicht mehr, er ist ins Hackfleisch geflossen...