Hackrolle à la Cordon bleu

Kategorien:	Fleischgerichte, gemischtes Fleisch
Land / Stil:	k.A. / für Gäste
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- 2 Brötchen
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kg gemischtes Hack
- 3 Eier
- 2 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 4 Scheiben Gouda
- Öl
- 400 g Champignons
- 1 EL Butter/Margarine
- 0.125 l trockener Weißwein
- 100 g Schlagsahne
- 1 TL Gemüsebrühe
- 2 EL heller Soßenbinder
- Salatblätter
- Tomate
- Klarsichtfolie

Zubereitung

1.

Brötchen einweichen. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Mit Hack, ausgedrückten Brötchen, Eiern, Senf, Salz und Pfeffer glatt verkneten.

2.

Hack auf Folie zum Rechteck (ca. 20 x 26 cm) flach drücken. Mit Schinken- und Käsescheiben belegen. Mit Hilfe der Folie von der Längsseite her aufrollen. Hackrolle an den Enden andrücken und auf ein leicht geöltes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde braten.

3.

Pilze putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden. Im heißen Fett kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1/8 l Wasser, Wein und Sahne ablöschen, Brühe einrühren. Aufkochen, binden und abschmecken. Alles anrichten, evtl. garnieren. Dazu passen

Petersilien-Kartoffeln.