

## Hackfleisch im Mantel (a la „Wellington“)

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

2-3	Karotten
1	grösserer Lauch
1	grosse Zwiebel
5	Knoblauchzehen
1	Peperoncino, entkernt
1	grüne Peperoni, entkernt
800 gr	Hackfleisch (Schwein, Rind, davon ~300gr Brät)
2	Eier
	Salz, Pfeffer, Grillgewürze
500 gr	Kuchenteig
	Mehl zum Auswallen
	Paniermehl
75 gr	Champignons, dünn geschnitten



### Zubereitung:

Backofen auf 240°C vorheizen. Karotten, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino, und Peperoni in kleine Würfel schneiden. Dem Hackfleisch und Brät in einer Schüssel ein ganzes Ei sowie ein Eiweiss dazu geben; würzen. Gemüse begeben und gut mischen. Danach einen „Braten“ formen.

Kuchenteig auf leicht bemehlten Fläche auswallen (40 mal 25 cm; in der Mitte etwas dicker lassen). In der Mitte mit Paniermehl bestreuen und die in Scheiben geschnittenen Champignons darauf verteilen.

Den „Braten“ darauf legen, Teigländer mit wenig Wasser bestreichen, zu einem Päckli einschlagen und auf ein Backblech legen. Mit dem verbliebenen Eigelb bestreichen und einige Löcher (Gabel) einstechen.

Blech auf mittlerer Rille, bei Unterhitze 20 Min. backen; dann Temperatur auf 180°C.zurückstellen, weitere 40 Min. backen (jetzt Ober- & Unterhitze).

Herausnehmen, ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden (Elektromesser?).

Mit einem Salat servieren.