

Luciano Lucullino

Luciano bezeichnet sich selbst als direkter Nachfahre des Lukullus

www.metzgerei-schneider.at

Hackbraten mit Pinienkernen

Tortino di carne ai pinoli
4 Portionen

ZUTATEN:

2 EL Pinienkerne

600 gr. Hackfleisch (Rind und Schwein)

100 gr. frisch geriebener Parmesan

Semmelbrösel

2 Eier

1 EL Cognac

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Majoran

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

50 gr. Butter

VORGANG:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Hackfleisch, Parmesan, Pinienkerne, Ei Semmelbrösel, Cognac, Salz und die Gewürze zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Falls nötig, noch ein Ei oder etwas Brösel zugeben.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten, die Fleischmasse in die Form drücken und glatt streichen,

mit Brösel bestreuen und Butterflocken darauf verteilen.

Die Form im Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) etwa 50 Minuten backen, die Oberfläche sollte leicht gebräunt sein.

Beilagen: Kartoffelgratin

Wein: Grignolino