



Hackfleischröllchen in gekochtem Schinken

Hauptgericht

Vorbereitungszeit: 40 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 55 Min.

Portionen: 18 - 20 **Quelle:** Silke Weidmann

ZUTATEN

40 Scheiben Kochschinken

2,5 kg gemischtes Hack

5 Brötchen

5 Eier

Salz, Pfeffer, Senf, Zwiebel (ca. 3 Stück mittel)

5 Becher Sahne

5 Becher Schmand

3 Flaschen Zigeunersoße

1 Becher Mascarpone

300 g geriebener Gouda

ZUBEREITUNG

Brötchen in Wasser einweichen.

Zwiebeln (Menge nach Geschmack) in kleine Würfel schneiden.

Das Hackfleisch mit den gut ausgedrückten Brötchen, den Eiern und Zwiebeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.

Die Masse gleichmäßig auf den Schinkenscheiben verteilen und aufrollen.

Die Röllchen mit der Naht nach unten in eine große Auflaufform schichten und mit der Soße übergießen:

Dazu werden Sahne, Schmand, Zigeunersoße und Mascarpone gut vermischt.

Den geriebenen Gouda darüberstreuen und bei 175° C Umluft

60 Minuten mit Deckel, danach noch

15 Minuten ohne Deckel braten.

Dazu schmeckt Baguette, (Natur-) reis oder Nudeln.

Guten Appetit!